

Polskie APA

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **36**
- SRM **4.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **2.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **3.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (64.8%)	80 %	8
Ziarno	Pilzneński	0.5 kg (19%)	81 %	4
Ziarno	karmelowy 30	0.125 kg (4.8%)	78 %	4
Ziarno	płatki żytnie	0.3 kg (11.4%)	78 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	30 min	8.8 %
Gotowanie	lunga	10 g	10 min	12.9 %
Gotowanie	Oktawia	10 g	10 min	7.8 %
Gotowanie	lunga	10 g	0 min	12.9 %
Gotowanie	Oktawia	10 g	0 min	7.8 %
Whirlpool	lunga	10 g	30 min	12.9 %
Whirlpool	Oktawia	10 g	30 min	7.8 %
Whirlpool	Marynka	10 g	30 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis