

r APA 2023

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **47**
- SRM **4.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt r	3.1 kg (93.4%)	84 %	5
Ziarno	Wheat, Flaked r	0.1 kg (3%)	80 %	4
Suchy ekstrakt	Dry Extract (DME) - Extra Light R	0.12 kg (3.6%)	95 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial r	21 g	24 min	10.5 %
Gotowanie	Centennial r	22 g	14 min	10.5 %
Gotowanie	Centennial r	21 g	3 min	10.5 %
Na zimno	Cascade PL r	70 g	5 dni	7.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05 R	Ale	Suche	11.5 g	---