

r wedding apa

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **36**
- SRM **4.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.2 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (92.6%)	83 %	5
Suchy ekstrakt	Dry Extract (DME) - Extra Light R	0.05 kg (1.9%)	95 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.15 kg (5.6%)	80 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka R	4 g	60 min	10 %
Gotowanie	Chinook R	4 g	20 min	11 %
Gotowanie	Idaho 7 R	11 g	20 min	12.1 %
Gotowanie	Citra R	8 g	12 min	12.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe R	14 g	2 min	2.2 %

Drożdże

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