

rakau APA

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **30**
- SRM **8.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (67.8%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (8.5%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (8.5%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.4 kg (6.8%)	75 %	30
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.5 kg (8.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Rakau (NZ)	30 g	60 min	9.5 %
Whirlpool	Cascade	20 g	0 min	6 %
Na zimno	Rakau (NZ)	20 g	3 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us05	Ale	Suche	11 g	---