

RG APA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **41**
- SRM **5**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | BESTMALZ - Bestt Pale Ale | 3.9 kg (88.6%) | 80.5 % | 6 |
| Ziarno | Słód pszeniczny Bestmalz | 0.5 kg (11.4%) | 82 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 10 g | 60 min | 14.3 % |
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 10 g | 30 min | 14.3 % |
| Gotowanie | Glacier | 30 g | 10 min | 5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 11.5 g | Safale |