

Single Hop APA (Chinook)

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **30**
- SRM **5.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **32 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **35.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30 L**
- Całkowita objętość zacieru **40 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Mep©Ale | 6.5 kg (65%) | 78 % | 6 |
| Ziarno | Mep©Vienna | 1.5 kg (15%) | 78 % | 10 |
| Ziarno | Barley, Raw | 1 kg (10%) | 60 % | 4 |
| Ziarno | Oat, Raw | 1 kg (10%) | 40 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 50 g | 60 min | 7.4 % |
| Gotowanie | Chinook | 30 g | 10 min | 7.4 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Chinook | 30 g | 0 min | 7.4 % |
| Whirlpool | Chinook | 30 g | 0 min | 7.4 % |
| Na zimno | Chinook | 100 g | 3 dni | 7.4 % |

Drożdże

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