

SOFT APA US05

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **37**
- SRM **5.3**

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 brzeczki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 1.5 kg (42.9%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 1.5 kg (42.9%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | GOLDEN ALE STRZEGOM | 0.5 kg (14.3%) | 79 % | 12 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Mosaic | 20 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Sovereign | 15 g | 15 min | 6.1 % |

Drożdże

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