

Sosnowe APA

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **29**
- SRM **4.7**
- 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 **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (85.7%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.5%)	60 %	3
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.25 kg (4.8%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	10 g	30 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Chinook	10 g	15 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	15 g	0 min	13 %
Whirlpool	Simcoe	10 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Simcoe	65 g	7 dni	13.2 %
Na zimno	Chinook	25 g	7 dni	13 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Kiełki sosny	700 g	Gotowanie	30 min