

Sour APA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **42**
- SRM **5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **74 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.25 kg (85%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (10%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.25 kg (5%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Equinox	15 g	0 min	13.1 %
Gotowanie	Sorachi Ace	50 g	30 min	10 %
Na zimno	El Dorado	100 g	4 dni	15 %
Na zimno	Equinox	35 g	4 dni	13.1 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	kwas mlekowy	80 g	Butelkowanie	---