

Vermont APA

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **13**
- SRM **3.9**
- 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 **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (47.6%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (23.8%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (11.9%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (11.9%)	85 %	3
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.2 kg (4.8%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Denali	22 g	0 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Azacca	22 g	0 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	30 g	0 min	13.1 %
Whirlpool	Hallertau Blanc	50 g	0 min	11 %
Whirlpool	El Dorado	50 g	0 min	15 %
Na zimno	Palisade	50 g	2 dni	7.5 %
Na zimno	Hallertau Blanc	50 g	2 dni	11 %

Drożdże

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