

## Weselna APA

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **11**
- SRM **4.3**

### 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 **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.7 kg (72.5%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (7.8%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (19.6%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	9 g	60 min	11.5 %
Whirlpool	Mosaic	10 g	---	10 %
Whirlpool	Cascade	10 g	---	6 %
Whirlpool	Rakau (NZ)	15 g	---	9.5 %
Whirlpool	Citra	15 g	---	12 %
Na zimno	Citra	20 g	---	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	mango pulpa	150 g	Fermentacja cicha	4 dni