

## Weselne (APA)

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **38**
- SRM **4.9**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.9 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.07 kg (71.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.1 kg (19.2%)	79 %	16
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.55 kg (9.6%)	80 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	44 g	30 min	12.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	33 g	0 min	8.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	33 g	0 min	12.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	33 g	0 min	12.8 %
Na zimno	Amarillo	22 g	2 dni	8.9 %
Na zimno	Citra	22 g	2 dni	12.6 %
Na zimno	Mosaic	22 g	2 dni	12.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	12.21 g	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	12.1 g	Gotowanie	15 min