

## Wheat APA

---

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **27**
- SRM **3.5**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.4 kg (70.4%)	80 %	5
Dodatek	Pszenica niesłodowana	0.88 kg (18.2%)	75 %	3
Ziarno	Wheat, Torrified	0.55 kg (11.4%)	79 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	14 g	50 min	13.3 %
Gotowanie	Equinox	15 g	15 min	13.1 %
Whirlpool	Simcoe	20 g	15 min	13.2 %
Whirlpool	Equinox	20 g	15 min	13.1 %

### Drożdże

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