

Wheat APA

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **49**
- SRM **29.4**

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**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg (50%)	84 %	30
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy bursztynowy	1.7 kg (50%)	84 %	300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	10 g	1 min	15 %
Gotowanie	Galaxy	10 g	5 min	15 %
Gotowanie	Galaxy	10 g	15 min	15 %
Gotowanie	Marynka	20 g	30 min	6 %
Gotowanie	Marynka	20 g	45 min	6 %
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	6 %

Drożdże

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