

Wielozbożowe APA

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **26**
- SRM **3.8**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **79 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (62.5%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (10.4%)	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (8.3%)	85 %	3
Ziarno	Rye, Flaked	0.8 kg (16.7%)	78.3 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.1 kg (2.1%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	20 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	15 g	5 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	15 g	5 min	6 %
Whirlpool	Cascade	10 g	15 min	6 %
Whirlpool	Amarillo	10 g	15 min	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Zioło	Trawa cytrynowa	20 g	Gotowanie	5 min
Klarowanie	Whirfloc	0.5 g	Gotowanie	5 min