

ZestAPA

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **43**
- SRM **5.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (87.5%)	80 %	5
Ziarno	Carahell	0.5 kg (12.5%)	77 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	5 g	60 min	11 %
Gotowanie	lunga	5 g	50 min	11 %
Gotowanie	lunga	5 g	40 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	15 g	10 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	15 g	10 min	9.5 %
Na zimno	Citra	35 g	14 dni	12 %
Na zimno	Cascade	35 g	14 dni	6 %
Na zimno	Amarillo	35 g	14 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	12 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	zest cytryny	100 g	Fermentacja cicha	14 dni
Dodatek smakowy	zest grejfruta	100 g	Fermentacja cicha	14 dni
Dodatek smakowy	zest pomarańczy	100 g	Fermentacja cicha	14 dni

Dodatek smakowy	zest mandarynki	100 g	Fermentacja cicha	14 dni
-----------------	-----------------	-------	-------------------	--------