

Żytnia apa

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **47**
- SRM **5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (46.9%)	81 %	4
Ziarno	Żytni	3 kg (46.9%)	85 %	8
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (6.3%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	45 g	60 min	11 %
Whirlpool	Cascade	30 g	1 min	6 %
Whirlpool	Chinook	30 g	1 min	13 %
Na zimno	Cascade	30 g	1 dni	6 %
Na zimno	Chinook	30 g	1 dni	13 %