

APA # 2

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **36**
- SRM **4.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (80.6%)	82 %	4
Ziarno	Viking Munich Malt	0.3 kg (4.8%)	78 %	18
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	0.5 kg (8.1%)	82 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.15 kg (2.4%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	28.3 g	30 min	13 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	5 min	10 %
Gotowanie	Lemon drop	12 g	5 min	4.6 %
Gotowanie	Amarillo	7 g	5 min	9.5 %
Gotowanie	Centennial	20 g	5 min	10.5 %
Gotowanie	Cashmere	5 g	5 min	6.7 %
Gotowanie	El Dorado	5 g	5 min	15 %
Gotowanie	Equinox	5 g	5 min	13.1 %
Whirlpool	Citra	10 g	0 min	12 %
Whirlpool	Centennial	10 g	0 min	10.5 %
Whirlpool	Mosaic	10 g	0 min	10 %
Whirlpool	Cashmere	10 g	0 min	6.7 %
Whirlpool	El Dorado	10 g	0 min	15 %
Na zimno	Mosaic	29 g	2 dni	10 %
Na zimno	Citra	18 g	2 dni	12 %
Na zimno	Centennial	14 g	2 dni	10.5 %

Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP041 - Pacific Ale Yeast	Ale	Płynne	120 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips Piwowarski	4 g	Zacieranie	70 min
Klarowanie	Whirlfloc	4 g	Gotowanie	15 min