

APA 2

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **39**
- SRM **5.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.5 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **65 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.8 L** wody do zacierania do **75.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **65 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (74.6%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.6 kg (9%)	79 %	22
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.3 kg (4.5%)	75 %	30
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.5%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (4.5%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	30 g	55 min	13.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	15 g	5 min	7.1 %
Whirlpool	Amarillo	25 g	0 min	8.8 %
Whirlpool	Cascade	15 g	0 min	6 %
Na zimno	Amarillo	25 g	3 dni	8.8 %
Na zimno	Cascade	20 g	3 dni	7.1 %
Na zimno	Citra	20 g	3 dni	13.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile