

Druga APA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **40**
- SRM **5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.45 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.2 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **72C**
- Wyladuj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.5 kg (78.6%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (14.3%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.1%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	15 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	El Dorado	10 g	60 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	15 g	10 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	El Dorado	15 g	10 min	15 %
Na zimno	Amarillo	25 g	7 dni	9.5 %
Na zimno	El Dorado	25 g	7 dni	15 %
Na zimno	Cascade	40 g	7 dni	6 %
Gotowanie	Cascade	5 g	60 min	6 %
Gotowanie	Cascade	5 g	10 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	---