

## Pierwsze Polish APA 2

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **43**
- SRM ---
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **45 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **14.2 L**

### Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa              | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|--------------------|----------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | BA Płynny Pale Ale | 1.7 kg (77.3%) | --- %      | --- |
| Suchy ekstrakt  | BA Suchy Jasny     | 0.5 kg (22.7%) | --- %      | --- |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Puławski          | 15 g  | 60 min | 7.8 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Lunga             | 15 g  | 15 min | 10.4 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Książęcy          | 10 g  | 5 min  | 7 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | Lublin (Lubelski) | 5 g   | 5 min  | 2.5 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Amora Preta       | 10 g  | 5 min  | 9 %        |
| Na zimno                  | Książęcy          | 15 g  | 4 dni  | 7 %        |
| Na zimno                  | Lunga             | 15 g  | 4 dni  | 10.4 %     |
| Na zimno                  | Amora Preta       | 10 g  | 4 dni  | 9 %        |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 5.5 g | Fermentis    |