

## prima2 DP

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **31**
- SRM **3.6**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **1500 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **1575 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **1811.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1125 L**
- Całkowita objętość zacieru **1500 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **1125 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **1061.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **1811.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                             | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pale Malt (2 Row) US              | 185 kg (49.3%) | 79 %       | 4   |
| Ziarno | Weyermann - Bohemian Pilsner Malt | 125 kg (33.3%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki owsiane                    | 40 kg (10.7%)  | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Pszeniczny                        | 25 kg (6.7%)   | 85 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Mosaic  | 180 g | 60 min | 10 %       |
| Gotowanie | Ekuanot | 110 g | 60 min | 13 %       |
| Gotowanie | Mosaic  | 150 g | 50 min | 10 %       |
| Gotowanie | ekuanot | 115 g | 50 min | 13 %       |
| Gotowanie | Mosaic  | 140 g | 45 min | 10 %       |
| Gotowanie | ekuanot | 120 g | 45 min | 13 %       |
| Gotowanie | Simcoe  | 200 g | 25 min | 13.2 %     |
| Gotowanie | Mosaic  | 150 g | 25 min | 10 %       |
| Gotowanie | ekuanot | 150 g | 25 min | 13 %       |

|           |         |        |        |        |
|-----------|---------|--------|--------|--------|
| Gotowanie | Simcoe  | 150 g  | 5 min  | 13.2 % |
| Gotowanie | Mosaic  | 150 g  | 5 min  | 10 %   |
| Gotowanie | ekuanot | 150 g  | 5 min  | 13 %   |
| Whirlpool | Mosaic  | 1000 g | 20 min | 10 %   |
| Whirlpool | ekuanot | 1000 g | 20 min | 13 %   |

## Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 950 g | Safale       |