

#2 APA

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **54**
- SRM **4.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.45 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **73.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3 kg (69%)	80 %	7
Ziarno	Carahell	0.2 kg (4.6%)	77 %	26
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (11.5%)	79 %	10
Ziarno	Pszeniczny	0.65 kg (14.9%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	5 g	70 min	13.5 %
Gotowanie	Amarillo	5 g	70 min	8.8 %
Gotowanie	Cascade	5 g	20 min	7.7 %
Gotowanie	Citra	5 g	20 min	13.5 %
Gotowanie	Amarillo	5 g	20 min	8.8 %
Gotowanie	Centennial	5 g	20 min	9.4 %
Gotowanie	Amarillo	7 g	15 min	8.8 %
Gotowanie	Centennial	5 g	15 min	9.4 %
Gotowanie	Cascade	5 g	15 min	7.7 %
Gotowanie	Citra	7 g	15 min	13.5 %
Gotowanie	Amarillo	7 g	10 min	8.8 %

Gotowanie	Centennial	10 g	10 min	9.4 %
Gotowanie	Cascade	10 g	10 min	7.7 %
Gotowanie	Citra	7 g	10 min	13.5 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	0 min	8.8 %
Gotowanie	Centennial	10 g	0 min	9.4 %
Gotowanie	Cascade	10 g	0 min	7.7 %
Gotowanie	Citra	10 g	0 min	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	15 g	Fermentis