

#2 Apka

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **42**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23.5 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.5 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **69 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.75 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **72.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (78.1%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.6 kg (9.4%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (3.1%)	78 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	0.2 kg (3.1%)	79 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	WAI-ITI	10 g	20 min	2 %
Gotowanie	Azacca	25 g	10 min	13.1 %
Gotowanie	WAI-ITI	20 g	10 min	2 %
Gotowanie	Sabro	11 g	5 min	15.8 %
Whirlpool	Sabro	35 g	19 min	15.8 %
Whirlpool	Azacca	25 g	19 min	13.1 %
Whirlpool	WAI-ITI	30 g	19 min	2 %
Na zimno	WAI-ITI	40 g	3 dni	2 %
Na zimno	Sabro	55 g	3 dni	15.8 %

Na zimno	Azacca	50 g	3 dni	13.1 %
----------	--------	------	-------	--------

Drożdże

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