

## APA 12BLG nr.2

---

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **67**
- SRM **4.1**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.6 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **70 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.3 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **17.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (66%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	1.3 kg (24.5%)	82 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	0.5 kg (9.4%)	82 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	13 %
Gotowanie	Simcoe	40 g	10 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	40 g	10 min	10 %
Whirlpool	Eureka!	30 g	20 min	18 %
Na zimno	Eureka!	30 g	7 dni	18 %
Na zimno	Ekuanot	40 g	7 dni	14 %