

APA 2.0

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **33**
- SRM **4.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 65C**
- Przetrzyj zacier **1 min w 78C**
- Wyladuj używając **24.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) Bel	5 kg (72.5%)	80 %	6
Ziarno	Pszeniczny	1.15 kg (16.7%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.75 kg (10.9%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	30 min	13 %
Gotowanie	Chinook	15 g	15 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	25 g	15 min	13 %
Chmiel dodać po wyłączeniu palnika.				
Whirlpool	Mosaic	30 g	15 min	10 %
Chmiel dodać przy temperaturze 90 stopni. Estymacja izomeryzacji wciąż na poziomie 5-15%.				
Whirlpool	Mosaic	70 g	0 min	10 %
Chmiel dodać przy temperaturze 80 stopni. Do końca chłodzenia. Około 20 minut.				
Na zimno	Mosaic	100 g	3 dni	10 %
Na zimno	Mosaic	100 g	3 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech Irlandzki	5 g	Gotowanie	15 min