

APA 2.0

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **46**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	pale ale	6 kg (100%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Eureka!	20 g	60 min	18 %
Gotowanie	Eureka!	30 g	5 min	18 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	25 g	0 min	6 %
Whirlpool	Cascade	25 g	0 min	6 %
Na zimno	Centennial	25 g	0 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us 05	Ale	Suche	15 g	---

Notatki

- Piwo odfermentowało do 2 BLG po 2 tygodniach. ! tyg fermentacji burzliwej i 1 tyg cichej. Refermentacja z użyciem 107 g cukru białego rozpuszczonego w 860 g wody.
17 sie 2018, 16:59