

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