

## APA 2

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **36**
- SRM **6.8**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.8 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **10.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (60.6%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	0.25 kg (7.6%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.25 kg (7.6%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.3 kg (9.1%)	75 %	30
Ziarno	Barley, Flaked	0.2 kg (6.1%)	70 %	4
Ziarno	Pszoniczny	0.3 kg (9.1%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	5 g	30 min	6 %
Gotowanie	Citra	5 g	30 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	5 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	5 g	15 min	9.5 %
Whirlpool	Cascade	5 g	0 min	6 %
Na zimno	Amarillo	10 g	7 dni	9.5 %
Na zimno	Cascade	10 g	7 dni	6 %
Gotowanie	Amarillo	5 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Marynka	5 g	60 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	6 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	3 g	Gotowanie	60 min
Czynnik do wody	gips piwowarski	2 g	Zacieranie	60 min