

## APA #2

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **35**
- SRM **10.3**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.2 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.4 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **12.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	5 kg (73.5%)	83 %	6
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (14.7%)	61 %	5
Ziarno	Simpsons - Crystal Rye	0.5 kg (7.4%)	73 %	177
Ziarno	Płatki żytnie	0.2 kg (2.9%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.1 kg (1.5%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	12 g	50 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	11 min	10 %
Gotowanie	Citra	25 g	11 min	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Wheat 1010	Ale	Gęstwa	1200 ml	Wyeast Labs