

## APA 2

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **42**
- SRM **10.9**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	5.1 kg (100%)	80 %	35

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	12 %
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	13.3 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	20 min	14.7 %
Gotowanie	Chinook	10 g	20 min	13.3 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	10 min	14.7 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	10 min	10.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	10 g	1 min	13.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	1 min	6.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis