

APA 2

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **43**
- SRM **6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **12.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (80.6%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.8 kg (12.9%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.4 kg (6.5%)	81 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	15 g	15 min	12.9 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	15 min	9.8 %
Gotowanie	Ahtanum	15 g	15 min	4.7 %
Gotowanie	Citra	15 g	5 min	12.9 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	5 min	9.8 %
Gotowanie	Ahtanum	15 g	5 min	4.7 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	20 min	12.2 %
Na zimno	Azacca	40 g	3 dni	11.8 %
Na zimno	Sabro	50 g	3 dni	15.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	11 g	---
--------------	-----	-------	------	-----

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlfloc tabletki	1.2 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	siarczan wapnia gip	7 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	chlorek wapnia 99%	3 g	Gotowanie	60 min
Czynnik do wody	witamina C	4 g	Butelkowanie	---