

## Apa#2

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **25**
- SRM **4**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale / Pilz Crisp	1.5 kg (30%)	81 %	5
Ziarno	Viking Vienna Malt	1.5 kg (30%)	79 %	7
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (30%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (10%)	83 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Challenger	20 g	60 min	6.1 %
Gotowanie	Izabella	20 g	20 min	6.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Mandarina Bavaria	30 g	5 min	9.1 %
Na zimno	Mandarina Bavaria	30 g	5 dni	9.1 %
Na zimno	Mosaic	30 g	5 dni	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us 05	Ale	Gęstwa	200 ml	fermentis