

Apa 2

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **35**
- SRM **8.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

Kroki

- Temp **40 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **43.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **40C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **17.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (85.1%)	79 %	6
Ziarno	Melanoiden Malt	0.3 kg (6.4%)	80 %	39
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (6.4%)	85 %	4
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 80L	0.1 kg (2.1%)	74 %	158

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	Lemon drop	50 g	---	4.6 %
Gotowanie	Pacific Gem	15 g	60 min	15.3 %
Gotowanie	Cascade	10 g	30 min	6 %
Gotowanie	Cascade	10 g	10 min	6 %
Gotowanie	Cascade	10 g	0 min	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	300 ml	Fermentum Mobile