

apa#2

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **51**
- SRM **4.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.5 kg (58.1%)	79 %	6
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (34.9%)	81 %	4
Ziarno	Carahell	0.3 kg (7%)	77 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Sorachi Ace	20 g	15 min	10 %
Na zimno	Citra	20 g	7 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	20 g	7 dni	10 %
Na zimno	Enigma (AUS)	20 g	7 dni	17.2 %