

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 % |