

## 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 %     |