

APA 2#

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **21**
- SRM **5.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.9 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 1.5 kg (40.5%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 0.75 kg (20.3%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.75 kg (20.3%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Bursztynowy | 0.2 kg (5.4%) | 70 % | 49 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (13.5%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | WAI-ITI | 5 g | 30 min | 4.1 % |
| Gotowanie | Centennial | 5 g | 30 min | 10.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | WAI-ITI | 10 g | 20 min | 4.1 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Centennial | 10 g | 20 min | 10.5 % |
| Na zimno | Centennial | 50 g | 2 dni | 10.5 % |
| Na zimno | WAI-ITI | 50 g | 2 dni | 4.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|-------|--------|--------------|
| Danstar - Nottingham | Ale | Suche | 11.5 g | Danstar |