

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