

## apa 2

---

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU ---
- SRM **7**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.7 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 4.9 kg (86%) | 82 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.4 kg (7%)  | 75 %       | 150 |
| Ziarno | Płatki owsiane      | 0.4 kg (7%)  | 85 %       | 3   |