

APA #2

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **29**
- SRM **4.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.63 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31.2 L** wody do zacierania do **71.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **0.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (90.1%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.15 kg (2.7%)	75 %	30
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.2%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	20 g	45 min	12.3 %
Gotowanie	Cascade	20 g	10 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	0 min	8.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	0 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	0 min	12.3 %
Na zimno	Amarillo	30 g	3 dni	8.5 %
Na zimno	Cascade	20 g	3 dni	7.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	---