

Apa II

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **35**
- SRM **6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **33 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **34.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **43.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.7 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **27.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **43.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7 kg (88.6%)	80 %	---
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.2 kg (2.5%)	79 %	---
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (6.3%)	75 %	150
Ziarno	Aroma CastleMalting	0.2 kg (2.5%)	78 %	100

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	40 g	60 min	13.2 %
Whirlpool	Equinox	25 g	0 min	13.1 %
Whirlpool	Citra	25 g	0 min	12 %
Na zimno	Citra	30 g	0 dni	12 %
Na zimno	falconers	30 g	0 dni	10.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us -5	Ale	Gęstwa	300 ml	---