

## APA kg2

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **37**
- SRM **11.3**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28 L**
- Całkowita objętość zacieru **35 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (50%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	2 kg (28.6%)	79 %	22
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 150	0.5 kg (7.1%)	72 %	150
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 90	0.5 kg (7.1%)	75 %	90
Ziarno	Melanoiden Malt	0.5 kg (7.1%)	80 %	39

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Motueka	40 g	15 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Australian Cascade	30 g	10 min	7.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	5 min	11.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Saaz (Czech Republic)	50 g	2 min	4.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Omega Hot Head	Ale	Gęstwa	250 ml	x

### Notatki

- Projektowana warka na Omega Hot Head  
28 cze 2017, 18:41