

APA numer 2 na PWZ3

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **32**
- SRM **5.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.3 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.9 L** wody do zacierania do **75.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	2.8 kg (64.4%)	80.5 %	6
Ziarno	BESTMALZ - Best Minich	0.5 kg (11.5%)	80.5 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.25 kg (5.7%)	75 %	30
Ziarno	Słód pilzeński STRZEGOM	0.8 kg (18.4%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	10 g	40 min	14.7 %
Gotowanie	Citra	5 g	15 min	13.5 %
Gotowanie	Simcoe	5 g	15 min	13.1 %
Gotowanie	Citra	5 g	10 min	13.5 %
Gotowanie	Simcoe	5 g	10 min	13.2 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	2 min	15.5 %
Na zimno	Citra	20 g	5 dni	13.5 %
Na zimno	Simcoe	20 g	5 dni	13.2 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	5 dni	15.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	50 ml	Fermentum Mobile