

Apa vol.2.1

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **25**
- SRM **3.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.14 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **32.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **43.1 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **32.7 L** wody do zacierania do **74.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **28.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **50.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	10 kg (96.2%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.1 kg (1%)	75 %	30
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (2.9%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	mieszanka własna	8 g	45 min	5 %
Gotowanie	Centennial	40 g	45 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	50 g	15 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	50 g	5 min	3.5 %
Aromat (koniec gotowania)	loral	30 g	5 min	12.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Safale
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale