

Apa vol.2

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **39**
- SRM **4.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **49.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.14 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33 L**
- Całkowita objętość zacieru **43.5 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33 L** wody do zacierania do **74.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **26.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **49.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	9 kg (85.7%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (9.5%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.5 kg (4.8%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	50 g	60 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	50 g	15 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	50 g	5 min	6 %
Na zimno	Cascade	50 g	5 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	20.95 g	Safale
Safale S-04	Ale	Suche	20.95 g	Safale