

## APA2

---

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **38**
- SRM **4.3**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.9 L**

### Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.6 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.5 kg (84.9%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (5.7%)	78 %	4
Ziarno	Carahell	0.5 kg (9.4%)	77 %	26

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	20 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	10 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	10 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	0 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Simcoe	30 g	5 dni	13.2 %
Na zimno	Cascade	30 g	5 dni	5.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale