

## APA2 by Sqymon

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **39**
- SRM **8.9**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

### Surowce fermentujące

| Typ             | Nazwa                             | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|-----------------------------------|--------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | Bruntal ekstrakt słodowy Pale Ale | 1.7 kg (50%) | 80 %       | 35  |
| Płynny ekstrakt | Bruntal ekstrakt słodowy jasny    | 1.7 kg (50%) | 81 %       | 26  |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Mosaic   | 20 g  | 60 min | 12.9 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra    | 20 g  | 5 min  | 13.9 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Mosaic   | 20 g  | 5 min  | 12.9 %     |
| Na zimno                  | Amarillo | 30 g  | 3 dni  | 9.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis    |