

## APAsz#2

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **40**
- SRM **4.1**
- 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 **40 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **92 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.4 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **18.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (69%)	80 %	5
Ziarno	Żytni Viking Malt	1 kg (17.2%)	85 %	8
Ziarno	Viking Malt Enzymatyczny	0.3 kg (5.2%)	82 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.6%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zeus	25 g	40 min	14 %
Gotowanie	Summit	20 g	10 min	15.5 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	20 min	9.5 %
Na zimno	Amarillo	75 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Summit	25 g	3 dni	15.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Eitrhein	Ale	Gęstwa	70 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	5 g	Gotowanie	10 min