

## BOOWAPA 2

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **38**
- SRM **6.9**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.7 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 65C**
- Wystadzaj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.3 kg (44.4%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.53 kg (10.2%)	85 %	4
Ziarno	Amber Malt	0.2 kg (3.9%)	75 %	43
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 60L	0.25 kg (4.8%)	74 %	118
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.7%)	60 %	3
Ziarno	Maris Otter Pale Malt	1.5 kg (29%)	80 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Azacca	10 g	10 min	13.1 %
Gotowanie	Simcoe	5 g	10 min	13.3 %
Whirlpool	Simcoe	20 g	15 min	13.3 %
Whirlpool	Nelson Sauvign	20 g	15 min	12.06 %
Whirlpool	Mosaic	25 g	15 min	11.7 %
Whirlpool	Citra	20 g	15 min	13 %