

## MAY APA Vol 2

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **32**
- SRM **4.5**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (33.3%)	80 %	6
Ziarno	wiedeński viking malt	2 kg (33.3%)	80 %	9
Ziarno	fiński golden ale viking malt	1 kg (16.7%)	80 %	9
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (3.3%)	85 %	3
Ziarno	Pilzneński	0.8 kg (13.3%)	81 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	15 min	13.3 %
Gotowanie	Citra	20 g	40 min	14.2 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	10 g	50 min	4.3 %
Gotowanie	Jarrylo	10 g	5 min	14.1 %
Na zimno	Citra	15 g	7 dni	14.2 %
Na zimno	Polaris	20 g	7 dni	17.1 %
Na zimno	Jarrylo	10 g	7 dni	14.1 %

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips	4 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	mech irlandzki	4 g	Gotowanie	60 min
Dodatek smakowy	pędy sosny (świeże)	600 g	Gotowanie	30 min

### Notatki

- 30.04.18 warzenie słabe odparowanie ( brzezka nastawna 27L)  
200g glukozy 05.05.18  
08,05,18 przelane na cicha  
14.05.18 butelka 200g glukozy

5 maj 2018, 19:21