

## n°2 APA

---

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **17**
- SRM **5.7**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **98 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (96.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.1 kg (3.8%)	75 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	5 g	40 min	15.5 %
Gotowanie	Palisade	5 g	40 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	5 g	0 min	5.2 %
Na zimno	Cascade PL	5 g	3 dni	5.2 %
Na zimno	Citra	10 g	3 dni	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis