

NE APA II

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **29**
- SRM **4.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **18.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|----------------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2 kg (40%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 1 kg (20%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1 kg (20%) | 79 % | 16 |
| Dodatek | Pszenica niesłodowana | 0.5 kg (10%) | 75 % | 3 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (10%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | El Dorado | 20 g | 10 min | 15 % |
| Gotowanie | Amarillo | 10 g | 10 min | 9.5 % |
| Gotowanie | Mosaic | 10 g | 10 min | 10 % |
| Gotowanie | El Dorado | 20 g | 5 min | 15 % |
| Gotowanie | Amarillo | 20 g | 5 min | 9.5 % |
| Gotowanie | Mosaic | 15 g | 5 min | 10 % |
| Gotowanie | El Dorado | 10 g | 0 min | 15 % |
| Gotowanie | Amarillo | 20 g | 0 min | 9.5 % |
| Gotowanie | Mosaic | 15 g | 0 min | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 150 ml | Fermentis |