

PACIFIC APA 2 #46

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **44**
- SRM **5.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **84.8 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **75C**
- Wyladuj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking - Pale Ale	3.9 kg (78%)	79 %	6
Ziarno	Bestmalz - pszeniczny	0.4 kg (8%)	82 %	4
Ziarno	Viking - rye malt	0.2 kg (4%)	81 %	8
Ziarno	Bestmalz - monachijski	0.2 kg (4%)	80.5 %	16
Ziarno	Chateau - Abbey	0.3 kg (6%)	78 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Topaz	9 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Topaz	15 g	15 min	15.5 %
Gotowanie	Galaxy	15 g	10 min	14.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade AUS	20 g	5 min	7.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	20 g	5 min	14.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	1 min	13.5 %

Na zimno	Galaxy	30 g	3 dni	14.5 %
Na zimno	Cascade AUS	35 g	3 dni	7.3 %
Na zimno	Citra	55 g	3 dni	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	130 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	kwas mlekowy 80% [ml]	4.95 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	gips piwowarski	4 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	chlorek wapnia [ml]	1.72 g	Zacieranie	---
Klarowanie	mech irlandzki	3 g	Gotowanie	5 min
Czynnik do wody	sól epsom	2 g	Zacieranie	---