

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 | --- |