

PAPA-2

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **33**
- SRM **4.7**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (45.5%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.5 kg (45.5%)	82 %	4
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (9.1%)	80 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zula	20 g	45 min	10 %
Gotowanie	Oktawia	20 g	15 min	6.5 %
Gotowanie	Zula	10 g	15 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Zula	20 g	1 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	20 g	1 min	6.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Zula	20 g	0 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	30 g	0 min	6.5 %
Na zimno	Zula	30 g	7 dni	10 %
Na zimno	Oktawia	30 g	7 dni	6.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US 05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis