

Pierwsze APA v.2

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **32**
- SRM **5.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.5 kg (74.5%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (21.3%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.2 kg (4.3%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	13 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	10 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	10 min	11.3 %
Whirlpool	Citra	15 g	0 min	13.5 %
Whirlpool	Mosaic	15 g	0 min	11.3 %
Whirlpool	Cascade	15 g	0 min	7.5 %
Na zimno	Citra	25 g	3 dni	13.5 %
Na zimno	Mosaic	25 g	3 dni	11.3 %
Na zimno	Cascade	60 g	3 dni	7.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis