

Pierwsze Polish APA 2

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **43**
- SRM ---
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **45 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **14.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	BA Płynny Pale Ale	1.7 kg (77.3%)	--- %	---
Suchy ekstrakt	BA Suchy Jasny	0.5 kg (22.7%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Puławski	15 g	60 min	7.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Lunga	15 g	15 min	10.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Książęcy	10 g	5 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Lublin (Lubelski)	5 g	5 min	2.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amora Preta	10 g	5 min	9 %
Na zimno	Książęcy	15 g	4 dni	7 %
Na zimno	Lunga	15 g	4 dni	10.4 %
Na zimno	Amora Preta	10 g	4 dni	9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	5.5 g	Fermentis