PPA # 2

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **41**
- SRM **5.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg *(73.5%)*	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg *(14.7%)*	79 %	16
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg *(4.4%)*	85 %	3
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	0.5 kg *(7.4%)*	82 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Iunga	20 g	60 min	11 %
Gotowanie	Oktawia	10 g	20 min	7.1 %
Gotowanie	Cascade PL	10 g	20 min	5.2 %
Gotowanie	Iunga	15 g	20 min	11 %
Gotowanie	Oktawia	10 g	5 min	7.1 %
Gotowanie	Cascade PL	10 g	5 min	5.2 %
Gotowanie	Iunga	15 g	5 min	11 %
Na zimno	Iunga	40 g	3 dni	11 %
Na zimno	Oktawia	30 g	3 dni	7.1 %
Na zimno	Cascade PL	30 g	3 dni	5.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Iunga	10 g	0 min	11 %

Drożdże

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

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips Piwowarski	4 g	Zacieranie	---