

QAPA #2

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **52**
- SRM **5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.4 L**
- Czas gotowania **45 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **75 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale Malt	2.3 kg (86.8%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	0.25 kg (9.4%)	77.09 %	3
Ziarno	CHÂTEAU ABBEY®	0.1 kg (3.8%)	78 %	58

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	12 g	45 min	13 %
Gotowanie	Mosaic (HBC 369)	10 g	15 min	12.25 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	5 min	13 %
Gotowanie	Citra	10 g	0 min	12 %
Gotowanie	Mosaic (HBC 369)	10 g	0 min	12.25 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
f-602	Ale	Gęstwa	150 ml	fermentum mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Czynnik do wody	Gips (Calcium Sulfate)	5.27 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Siarczan Magnezu (MgSO4)	4.69 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Chlorek Wapnia	2.88 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Phosphoric Acid 85%	2.2 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Sól	1.24 g	Zacieranie	60 min