

## ZAPA2

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **36**
- SRM **73**
- 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 **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	3.4 kg (82.9%)	80 %	621
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy jasny	0.7 kg (17.1%)	70 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	5 g	55 min	13.6 %
Gotowanie	Magnat	5 g	30 min	13.6 %
Gotowanie	Summit	10 g	20 min	14.3 %
Gotowanie	Summit	10 g	10 min	14.3 %
Gotowanie	Centennial	10 g	10 min	9.7 %
Gotowanie	Magnat	10 g	5 min	14.3 %
Gotowanie	Centennial	10 g	5 min	9.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Summit	10 g	-1 min	14.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	10 g	-1 min	9.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	20 g	-5 min	9.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Summit	20 g	-5 min	14.3 %
Na zimno	Centennial	50 g	3 dni	9.7 %
Na zimno	Summit	30 g	3 dni	14.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11 g	nie wiem