

Apacz

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **44**
- SRM **6.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **80 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **84 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **101.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **78.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **100.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **78.4 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **76C**
- Wyladuj używając **45.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **101.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	14 kg (62.5%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	3.5 kg (15.6%)	79 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (1.3%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (17.9%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (2.7%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	150 g	60 min	8.5 %
Gotowanie	Centennial	150 g	15 min	6.4 %
Na zimno	Cascade PL	400 g	2 dni	3.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	500 ml	Fermentis