

Apacz

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **47**
- SRM **4.3**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	3 kg (60%)	81 %	4
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	2 kg (40%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	20 min	11.2 %
Gotowanie	Chinook	20 g	15 min	11.2 %
Gotowanie	Chinook	10 g	10 min	11.2 %
Gotowanie	Citra	20 g	5 min	13.5 %
Gotowanie	Galaxy	20 g	1 min	14.5 %
Na zimno	Citra	30 g	4 dni	13.5 %
Na zimno	Nelson Sauvin	40 g	4 dni	11.2 %
Na zimno	Galaxy	30 g	4 dni	14.5 %
Gotowanie	Nelson Sauvin	10 g	10 min	11.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis