

## apa

---

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **34**
- SRM ---

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	6 kg (100%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	30 min	10 %

### Notatki

- Ziarno pale ale 2,5 kg  
pszeniczny pilzneński 2 kg  
monachijski 1,5 kg  
chmiele Marynka 50 gotowanie 30 min  
lubelski 50 gotowanie 30 min  
na zimno 30 g lubelski  
2 wrz 2021, 12:35