

## Apa 82 (2)

---

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **43**
- SRM ---

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **11 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale ale(niemcy)	2 kg (72.7%)	--- %	---
Ziarno	Pszeniczny jasny (viking malt)	0.35 kg (12.7%)	--- %	---
Ziarno	Carmel pils(niemcy)	0.2 kg (7.3%)	--- %	---
Ziarno	Platki błyskawiczne	0.2 kg (7.3%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	50 min	11.3 %
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	13.7 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	7 min	11.3 %