

# Apa enigma

---

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **45**
- SRM **4.4**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	1.9 kg (30.2%)	80.5 %	2
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3.1 kg (49.2%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (15.9%)	85 %	4
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.3 kg (4.8%)	74 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Enigma (AUS)	75 g	30 min	17.2 %
Na zimno	Enigma (AUS)	105 g	2 dni	17.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us 05	Ale	Suche	11.5 g	---