

## apa srapa z przernicznym

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **28**
- SRM **3.1**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **75 min**
- Temp **75.6 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzywaj zacier **75 min** w **67C**
- Przetrzywaj zacier **5 min** w **75.6C**
- Wyladżaj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	słód Pale ale	3.2 kg (76.2%)	--- %	---
Ziarno	słód przerniczny	0.5 kg (11.9%)	--- %	---
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.2 kg (4.8%)	80 %	4
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.15 kg (3.6%)	73 %	120
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 10L	0.15 kg (3.6%)	75 %	20

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	10 %
Gotowanie	Cascade	20 g	30 min	6 %
Gotowanie	Cascade	20 g	1 min	6 %
Na zimno	Cascade	80 g	5 dni	6 %
Na zimno	Simcoe	50 g	5 dni	13.2 %
Na zimno	Citra	100 g	5 dni	12 %

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min