

## Apa warzelnia

---

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU ---
- SRM **5.1**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **230 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **241.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **290.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **171 L**
- Całkowita objętość zacieru **228 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	35 kg (61.4%)	80 %	7
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	15 kg (26.3%)	80.5 %	2
Ziarno	Monachijski	4 kg (7%)	80 %	16
Ziarno	Melanoiden Malt	2 kg (3.5%)	80 %	39
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (1.8%)	85 %	4