

# Apa z Wiednia

---

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **26**
- SRM **3.7**
- Styl **Kölsch**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.7 L**

## Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Wystadzaj używając **7.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.3 kg (88.5%)	80 %	4
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.3 kg (11.5%)	82 %	5

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Tattnager	22 g	60 min	4.8 %
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	15 g	10 min	3.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Tattnager	10 g	0 min	4.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand kölsch style	Ale	Suche	10 g	Fermentis