

# 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    |