

## apa zytnia 28

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **30**
- SRM **4.9**
- Styl **American Wheat or Rye Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **63.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **39 L**
- Całkowita objętość zacieru **52 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	10 kg (76.9%)	79 %	6
Ziarno	Żytni	3 kg (23.1%)	85 %	8

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	50 min	13.5 %
Gotowanie	Citra	30 g	30 min	12 %
Gotowanie	Citra	30 g	18 min	12 %
Gotowanie	Citra	30 g	8 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	citra	60 g	0 min	12 %
Whirlpool	Citra	60 g	0 min	12 %
Na zimno	Mosaic	100 g	3 dni	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us 05	Ale	Suche	10 g	---

### Notatki

- gips piwowarski, chmienie na zimno w 3 dniu ferm. burz.  
Magnum-10gr  
citra -210  
mosaic-100  
16 wrz 2018, 12:12