

## Apacz

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **44**
- SRM **43.3**
- Styl **Robust Porter**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **29 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **30.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **26.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **35 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	4.85 kg (52.4%)	80 %	7
Ziarno	Brown Malt (British Chocolate)	1.2 kg (13%)	70 %	128
Ziarno	Castle Cafe	1.2 kg (13%)	75.5 %	480
Ziarno	Strzegom Karmel 150	1 kg (10.8%)	75 %	150
Ziarno	Fawcett - Pszeniczny Czekoladowy	0.5 kg (5.4%)	73 %	1001
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	0.5 kg (5.4%)	80 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Magnum	35 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Galaxy	30 g	5 min	15 %
Gotowanie	Centennial	20 g	5 min	10.1 %
Whirlpool	Galaxy	40 g	0 min	15 %
Whirlpool	Centennial	30 g	0 min	10.1 %