

Apacz

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **50**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (75.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (15%)	81 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (7.5%)	78 %	4
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.15 kg (2.3%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sybilla	50 g	60 min	7 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	20 min	13.3 %
Gotowanie	Citra	10 g	20 min	12.3 %
Gotowanie	Centennial	25 g	10 min	9.7 %
Whirlpool	Centennial	25 g	5 min	9.7 %
Na zimno	Simcoe	40 g	6 dni	13.3 %
Na zimno	Citra	40 g	6 dni	12.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM54	Ale	Gęstwa	500 ml	fermentum mobile