

## Apacz

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **57**
- SRM **4.6**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	2 kg (71.4%)	80.5 %	4
Ziarno	Carahell	0.25 kg (8.9%)	77 %	26
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (8.9%)	78 %	4
Ziarno	Barley, Flaked	0.3 kg (10.7%)	70 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	5 g	60 min	9.7 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	45 min	9.7 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	30 min	9.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	15 g	15 min	9.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	25 g	15 min	7.6 %
Whirlpool	Centennial	25 g	0 min	7.6 %
Na zimno	Equinox	25 g	3 dni	13.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis