

# Apakalipsa

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **40**
- SRM **3.6**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (71.4%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.9 kg (18.4%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10.2%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	26 g	60 min	10 %
Gotowanie	Chinook	19 g	15 min	10.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Enigma (AUS)	20 g	0 min	17.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	10 g	0 min	10.7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew American East Coast - New England	Ale	Suche	11 g	---