

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 | --- |