

## apatka

---

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **48**
- SRM **5.2**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **55 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **57.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **69.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	9 kg (88.2%)	85 %	7
Ziarno	Monachijski	1 kg (9.8%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (2%)	75 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	30 g	60 min	11.7 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	60 min	12.6 %
Gotowanie	Willamette	30 g	10 min	4.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	30 g	5 min	6 %
Whirlpool	Mosaic	60 g	30 min	12.6 %