

## apencja

---

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU ---
- SRM **4.1**
- 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 **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.9 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2 kg (37.7%)   | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 2 kg (37.7%)   | 81 %       | 6   |
| Ziarno | Płatki owsiane      | 0.8 kg (15.1%) | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Płatki pszeniczne   | 0.5 kg (9.4%)  | 85 %       | 3   |