

# Apex

- Gęstość **26.8 BLG**
- ABV **12.7 %**
- IBU **40**
- SRM **16.4**
- Styl **American Barleywine**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **120 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **37.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **50 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	8.5 kg (65.4%)	80 %	8
Ziarno	Abbey Castle	1 kg (7.7%)	80 %	45
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 40L	1 kg (7.7%)	74 %	79
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	1 kg (7.7%)	70 %	49
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	1 kg (7.7%)	72 %	4
Cukier	Dememera Sugar	0.5 kg (3.8%)	100 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	70 g	60 min	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Płynne	1000 ml	starter