

# APKA

---

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **38**
- SRM **3.6**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **55 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **66 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **30.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **42.7 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	11 kg (90.2%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1.2 kg (9.8%)	81 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Chinook	40 g	60 min	13 %
Whirlpool	Cascade	60 g	30 min	6 %
Whirlpool	Chinook	40 g	30 min	13 %
Na zimno	Cascade	120 g	3 dni	6 %
Na zimno	Chinook	80 g	3 dni	13 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	1 ml	Fermentum Mobile

## Notatki

- Goryczka raczej bliżej 30IBU, bo whirlpool będzie w temp 77°C  
Ekstrakt wg beersmitha wychodzi na poziomie 12 Plato  
12 sty 2019, 00:12