

## Apka na verdant #3

---

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **39**
- SRM **3.9**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa          | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński     | 5 kg (83.3%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki owsiane | 1 kg (16.7%) | 60 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga   | 30 g  | 40 min | 11 %       |
| Whirlpool | Sybilla | 40 g  | 15 min | 3.5 %      |
| Whirlpool | Oktawia | 40 g  | 15 min | 7.1 %      |
| Na zimno  | Sybilla | 40 g  | 3 dni  | 3.5 %      |
| Na zimno  | Oktawia | 40 g  | 3 dni  | 7.1 %      |

### Drożdże

| Nazwa                           | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|---------------------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Lallemand - LalBrew Verdant IPA | Ale | Gęstwa | 200 ml | Lallemand    |