

# Aplauz

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **101**
- SRM **8.2**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **36 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **37.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **45.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **87 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **34.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **46 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **68 C**, Czas **5 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **34.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **22.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **45.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	8 kg (69.6%)	80 %	5
Ziarno	Monachijski typ II 20-25 EBC Weyermann	1 kg (8.7%)	80 %	20
Ziarno	Płatki owsiane	2 kg (17.4%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (4.3%)	75 %	150

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	100 g	30 min	6 %
Gotowanie	Citra	100 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	100 g	10 min	9.5 %
Na zimno	Centennial	100 g	10 dni	10.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	22 g	Fermentis
--------------	-----	-------	------	-----------