

# 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
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj 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<br>20-25 EBC<br>Weyermann | 1 kg (8.7%)   | 80 %       | 20  |
| Ziarno | Płatki owsiane                               | 2 kg (17.4%)  | 60 %       | 3   |
| Ziarno | Strzegom Karmel<br>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 |
|--------------|-----|-------|------|-----------|