

# APOCALYPSO

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **42**
- SRM **9.9**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.4 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **45 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2 kg (41.2%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (41.2%)	80 %	4
Ziarno	Caramunich Malt	0.4 kg (8.2%)	71.7 %	110
Ziarno	Oats, Flaked	0.45 kg (9.3%)	80 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	calypso	5 g	35 min	14.9 %
Gotowanie	calypso	10 g	20 min	14.9 %
Gotowanie	calypso	20 g	15 min	14.9 %
Gotowanie	calypso	15 g	5 min	14.9 %
Gotowanie	calypso	10 g	1 min	14.9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis US-05	Ale	Suche	11.5 g	---