

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 | --- |