

ApoCalypso 15L

- Gęstość **13.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **38**
- SRM **11.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.6 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.3 kg (8.2%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 1.5 kg (41.1%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 1.5 kg (41.1%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 0.35 kg (9.6%) | 80 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | calypo | 10 g | 20 min | 13 % |
| Gotowanie | calypso | 30 g | 10 min | 13 % |
| Gotowanie | calypso | 50 g | 1 min | 13 % |

Drożdże

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

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------|-------|-------|-----------|-------|
| Inne | brak | 0 g | Gotowanie | 0 min |