

APOCALYPSO

- Gęstość **13 BLG**
- ABV ---
- IBU **40**
- SRM **10.7**
- 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 **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **45 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **15.7 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 (41.7%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 2 kg (41.7%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 150 | 0.35 kg (7.3%) | 75 % | 150 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 0.45 kg (9.4%) | 80 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | calypso | 5 g | 30 min | 14.9 % |
| Gotowanie | calypso | 10 g | 20 min | 14.9 % |
| Gotowanie | calypso | 30 g | 10 min | 14.9 % |
| Aromat (koniec gotowania) | calypso | 40 g | 1 min | 14.9 % |

Drożdże

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

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------|-------|-------|-------------------|------|
| Inne | brak | 0 g | Fermentacja cicha | --- |