

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	---