

Cafe apo

- Gęstość **18.7 BLG**
- ABV **8.1 %**
- IBU **29**
- SRM **18.1**
- Styl **Belgian 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 **69 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (60.2%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.5 kg (18.1%)	79 %	16
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (12%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.5 kg (6%)	68 %	400
Ziarno	Karmelowy 50 - Viking Malt	0.3 kg (3.6%)	79 %	50

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Blanc	20 g	10 min	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlflock	2.5 g	Gotowanie	10 min
Klarowanie	Żelatyna	4 g	Fermentacja cicha	2 dni