

## Cafe apo

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **37**
- SRM **12.7**
- 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 **18.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (56.8%)	80 %	5
Ziarno	Rahr - Red Wheat Malt	0.2 kg (3.8%)	85 %	89
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1.52 kg (28.8%)	79 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.26 kg (4.9%)	85 %	4
Ziarno	Castle Cafe	0.2 kg (3.8%)	75.5 %	480
Ziarno	Weyermann - Melanoiden Malt	0.1 kg (1.9%)	81 %	53

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	20 g	10 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	20 g	10 min	5.2 %

### 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