

# ChmielApka

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **38**
- SRM **4.4**
- 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 **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 1 kg (19.6%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Pale Ale   | 3 kg (58.8%) | 79 %       | 6   |
| Ziarno | Colorado Pale Base  | 1 kg (19.6%) | 79 %       | 6   |
| Ziarno | Płatki owsiane      | 0.1 kg (2%)  | 85 %       | 3   |

## Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Lemon drop | 10 g  | 60 min | 4.6 %      |
| Gotowanie                 | Citra      | 10 g  | 60 min | 12 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra      | 10 g  | 15 min | 12 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade    | 10 g  | 15 min | 6 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo   | 20 g  | 15 min | 9.5 %      |
| Na zimno                  | Lemon drop | 40 g  | 7 dni  | 4.6 %      |
| Na zimno                  | Citra      | 30 g  | 7 dni  | 12 %       |
| Na zimno                  | Cascade    | 40 g  | 7 dni  | 6 %        |
| Na zimno                  | Amarillo   | 30 g  | 7 dni  | 9.5 %      |

## Drożdże

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