

# Ciapek

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **30**
- SRM **5.3**
- 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 **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.5 kg (64.8%)	85 %	6
Ziarno	Weyerman - Carahell	0.4 kg (7.4%)	77 %	20
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1.5 kg (27.8%)	81 %	6

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Azacca	12.5 g	75 min	10.8 %
Gotowanie	Azacca	12.5 g	10 min	10.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Azacca	37.5 g	5 min	11.2 %
Na zimno	Mosaic	100 g	3 dni	11.2 %
Na zimno	Azacca	37.5 g	3 dni	10.8 %
Na zimno	Moutere	100 g	3 dni	15 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP041 - Pacific Ale Yeast	Ale	Płynne	40 ml	---

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech Irlandzki	10 g	Gotowanie	10 min
Inne	Płatki owsiane błyskawiczne BIO	100 g	Zacieranie	65 min