

## czaplapa

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **116**
- SRM **6.4**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Kroki

- Temp **52 C**, Czas **5 min**
- Temp **67 C**, Czas **65 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **65 min** w **67C**
- Wyszadzaj używając **18.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                       | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński                  | 5 kg (90.9%)   | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Briess - Carapils Malt      | 0.3 kg (5.5%)  | 74 %       | 4   |
| Ziarno | Weyermann - Melanoiden Malt | 0.05 kg (0.9%) | 81 %       | 70  |
| Ziarno | crystal                     | 0.15 kg (2.7%) | 72 %       | 130 |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Columbus/Tomahawk/Zeus | 30 g  | 50 min | 15.5 %     |
| Gotowanie                 | Magnum                 | 3 g   | 60 min | 10.6 %     |
| Gotowanie                 | Magnat                 | 3 g   | 60 min | 14.2 %     |
| Gotowanie                 | Vic Secret (AUS)       | 20 g  | 60 min | 16.1 %     |
| Gotowanie                 | Vic Secret (AUS)       | 40 g  | 20 min | 16.1 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Vic Secret (AUS)       | 40 g  | 0 min  | 16.1 %     |
| Na zimno                  | Vic Secret (AUS)       | 80 g  | ---    | 16.1 %     |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

|       |     |       |      |     |
|-------|-----|-------|------|-----|
| us-05 | Ale | Suche | 11 g | --- |
|-------|-----|-------|------|-----|

### **Dodatki**

| <b>Typ</b> | <b>Nazwa</b>   | <b>Ilość</b> | <b>Użyto do</b> | <b>Czas</b> |
|------------|----------------|--------------|-----------------|-------------|
| Klarowanie | mech irlandzki | 10 g         | Gotowanie       | 15 min      |
| Inne       | cukier         | 200 g        | Gotowanie       | 15 min      |