

## DDH APA

---

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU ---
- SRM **3.1**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **100 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **110 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **132 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **60 L**
- Całkowita objętość zacieru **80 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	15 kg (75%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	4 kg (20%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (5%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Mandarina Bavaria	30 g	15 min	10 %
Zacieranie	Mandarina Bavaria	20 g	5 min	10 %
Whirlpool	Mandarina Bavaria	50 g	0 min	10 %
Na zimno	Nectaron	50 g	7 dni	9 %
Na zimno	Nectaron	50 g	3 dni	9 %

### Notatki

- Mandarina do całości.  
Po buźliwej 2 zbiorniki. Jeden z Nectaron a drugi z Riwaka  
7 maj 2023, 21:59