

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