

# Eclipse Polish APA

- Gęstość **12 BLG**
- ABV ---
- IBU **64**
- SRM **12.6**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji --- **L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania --- %/h
- Ilość gotowanej brzezki --- **L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna --- **L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.9 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **73.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **-8.1 L** wody o temp. **76C**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale	3 kg	80 %	4
Ziarno	Karmelowy jasny	0.5 kg	75 %	150
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	12 %
Gotowanie	Magnum	20 g	20 min	12 %
Gotowanie	lunga	10 g	10 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	lunga	30 g	0 min	11 %
Na zimno	lunga	50 g	4 dni	11 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-05	Ale	Suche	11 g	Safale

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Czynnik do wody	Gips	10 g	Zacieranie	---
-----------------	------	------	------------	-----