

# HAPA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **39**
- SRM **4.6**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **13 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.7 kg (52.3%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (21.5%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (15.4%)	70 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (7.7%)	70 %	3
Ziarno	Abbey Castle	0.1 kg (3.1%)	80 %	45

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	12 %
Whirlpool	Sabro	50 g	5 min	9.5 %
Whirlpool	Cascade	50 g	5 min	6 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	5 min	9.5 %
Na zimno	Sabro	50 g	3 dni	9.5 %

## Notatki

- Iunga + Ekuant + Citra  
30 mar 2019, 20:43