

# inescAPable

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **63**
- SRM **4.5**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (22.2%)	79 %	6
Ziarno	Monachijski	1 kg (22.2%)	80 %	16
Ziarno	Colorado Pale Base	1 kg (22.2%)	79 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	1 kg (22.2%)	78 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (11.1%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Motueka	25 g	10 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Motueka	25 g	5 min	7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Safale