

## ŁAPA v2

---

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **44**
- SRM **26.1**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Jęczmień palony	0.5 kg (8.3%)	55 %	985
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	5.5 kg (91.7%)	80 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Cascade	20 g	20 min	6 %
Gotowanie	Cascade	25 g	10 min	6 %
Gotowanie	Cascade	15 g	0 min	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	10 g	---

### Notatki

- Zacieranie:  
I: 66 stopni (30 minut)  
II: 72 stopni (30 minut)  
29 lis 2021, 09:03