

## Nasza szkapa Espe apa

---

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **7**
- SRM **3.9**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.5 kg (90%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.3 kg (6%)	81 %	6
Ziarno	Abbey Castle	0.2 kg (4%)	80 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Motueka	50 g	10 min	8.3 %
Na zimno	Motueka	50 g	5 dni	8.3 %
Na zimno	Rakau (NZ)	100 g	5 dni	8.7 %