

## NE APA - Huell melon&Callista

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **10**
- SRM **3.9**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.4 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.7 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **7.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (56.1%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (18.7%)	81 %	6
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (18.7%)	80 %	2
Ziarno	Carahell	0.125 kg (4.7%)	77 %	26
Ziarno	Acid Malt	0.05 kg (1.9%)	58.7 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Huell Melon	10 g	15 min	6.6 %
Gotowanie	Callista	10 g	15 min	3.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Huell Melon	10 g	0 min	6.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Callista	10 g	0 min	3.9 %
Na zimno	Huell Melon	40 g	5 dni	6.6 %
Na zimno	Callista	40 g	5 dni	3.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP4042 Hazy Daze	Ale	Płynne	35 ml	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips piwowarski	2 g	Gotowanie	60 min
Inne	Witamina C	2 g	Butelkowanie	---