

# whatZapp

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **25**
- SRM **4.2**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.8 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	2.8 kg (80%)	82 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (14.3%)	60 %	3
Ziarno	Carabelge	0.2 kg (5.7%)	80 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zapp	20 g	50 min	4.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Zapp	30 g	10 min	4.2 %
Whirlpool	Zapp	50 g	15 min	4.2 %
Na zimno	Zapp	50 g	10 dni	4.2 %
Na zimno	Zapp	50 g	4 dni	4.2 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
safeale S33	Ale	Suche	11 g	---

## Notatki

- Do wody do zacierania dodano 5 ml kwasu fosf (zbyt dużo)  
Do zacieru dodano +/- 4 szczypty gipsu piwowarskiego

Ważono 7.05.2023  
9 maj 2023, 22:13