

# ZAPA30

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **37**
- SRM **69.6**
- Styl **American Pale Ale**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36.2 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	ekstrakt słodowy ciemny Bruntal	4.76 kg (84.1%)	80 %	621
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	0.9 kg (15.9%)	80 %	30

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	7 g	55 min	13.6 %
Gotowanie	Magnat	7 g	30 min	13.6 %
Gotowanie	Summit	14 g	20 min	14.3 %
Gotowanie	Centennial	14 g	15 min	9.7 %
Gotowanie	magnat	7 g	10 min	13.6 %
Gotowanie	Summit	14 g	10 min	14.3 %
Gotowanie	Centennial	14 g	10 min	9.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Summit	14 g	-1 min	14.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	14 g	-1 min	9.7 %
Whirlpool	Centennial	28 g	10 min	9.7 %
Whirlpool	Summit	28 g	10 min	14.3 %
Na zimno	Centennial	50 g	3 dni	9.7 %
Na zimno	Summit	15 g	3 dni	14.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	10.64 g	nie wiem