

#70 Sesyjna Żytnia APA

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **24**
- SRM **3.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.3 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.15 kg (30.2%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.4 kg (36.7%)	80 %	5
Ziarno	Żytni	1 kg (26.2%)	85 %	8
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.263 kg (6.9%)	79 %	22

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Calypso (USA)!	10 g	60 min	14.7 %
Gotowanie	Sorachi Ace (USA)!	10 g	20 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace (USA)!	25 g	0 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Calypso (USA)!	20 g	0 min	14.7 %
Na zimno	Calypso (USA)!	29 g	3 dni	14.7 %
Na zimno	Sorachi Ace (USA)!	25 g	3 dni	12.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	500 ml	Fermentis