

SESSION APKA 4

- Gęstość **8.3 BLG**
- ABV **3.2 %**
- IBU **44**
- SRM **3.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

Kroki

- Temp **74 C**, Czas **15 min**
- Temp **100 C**, Czas **30 min**
- Temp **74 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.8 L** wody do zacierania do **83C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **74C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **74C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **100C**
- Wyladuj używając **21.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	2 kg (55.6%)	80.5 %	4
Ziarno	Płatki owsiane błyskawiczne	0.8 kg (22.2%)	85 %	3
Ziarno	Płatki żytnie błyskawiczne	0.8 kg (22.2%)	85 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	40 g	5 min	11 %
Whirlpool	lunga	60 g	45 min	11 %
Na zimno	lunga	70 g	2 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M36 Liberty Bell Ale	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Skórki grejpfruta z 5 szt	100 g	Gotowanie	5 min