

## 20# Session (SimTra)

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **55**
- SRM **3.5**
- 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 **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość      | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 4 kg (80%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Pszeniczny          | 1 kg (20%) | 85 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Simcoe | 10 g  | 60 min | 13.2 %     |
| Gotowanie | Citra  | 10 g  | 60 min | 12.4 %     |
| Gotowanie | Simcoe | 10 g  | 30 min | 13.2 %     |
| Gotowanie | Citra  | 10 g  | 30 min | 12.4 %     |
| Gotowanie | Simcoe | 10 g  | 5 min  | 13.2 %     |
| Gotowanie | Citra  | 10 g  | 5 min  | 12.4 %     |
| Whirlpool | Simcoe | 20 g  | 5 min  | 13.2 %     |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis    |