

## #25 session APA

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **41**
- SRM **3.9**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **47.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **57.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.9 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.6 L** wody do zacierania do **78.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **47.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **57.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	10.3 kg (100%)	78 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	50 g	50 min	12.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	60 g	20 min	5.5 %
Na zimno	Cascade	50 g	3 dni	5.5 %
fermentor 1 - pierwszy dzień - do biotransformacji				
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	13.2 %
fermentor 2 - 4 dzień fermentacji				

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	480 ml	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	12 g	Gotowanie	10 min