

#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 |