

#29 session APA v.2

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **42**
- SRM **4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **47 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **49.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **60.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **33 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22 L** wody do zacierania do **78.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **49.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **60.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 11 kg (100%) | 82 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|--|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 70 g | 50 min | 8 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Chinook | 50 g | 20 min | 8.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Marynka | 30 g | 15 min | 8 % |
| Na zimno | Citra | 100 g | 3 dni | 12 % |
| fermentor 1 - pierwszy dzień - do biotransformacji | | | | |
| Na zimno | Mosaic | 100 g | 3 dni | 13.2 % |
| fermentor 2 - 4 dzień fermentacji | | | | |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 200 ml | Fermentis |

Dodatki

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