

#41 Session APA

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **28**
- SRM **3.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11.7 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **79 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.1 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **35 min**
- Temp **72 C**, Czas **35 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.9 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.3 kg (57.8%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (13.3%)	85 %	3
Ziarno	Żytni	0.3 kg (13.3%)	85 %	8
Ziarno	Pszeniczny	0.25 kg (11.1%)	85 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.1 kg (4.4%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	5 g	50 min	11.8 %
Gotowanie	Citra	5 g	15 min	14.2 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	15 min	11.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	5 g	3 min	14.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	7 g	3 min	11.8 %
Whirlpool	Citra	16 g	0 min	14.2 %
Whirlpool	Mosaic	4 g	0 min	11.8 %

Na zimno	Citra	40 g	5 dni	14.2 %
Na zimno	Mosaic	5 g	5 dni	11.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	50 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	6 g	Gotowanie	12 min