

#43 SESSION APKA 1

- Gęstość **7.3 BLG**
- ABV ---
- IBU **22**
- SRM **7.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **30.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **36.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **100 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.6 L** wody do zacierania do **80.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **100C**
- Wyladuj używając **27.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **36.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3 kg (71.4%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (23.8%)	80 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.2 kg (4.8%)	78 %	400

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	10 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	40 g	45 min	10 %
Whirlpool	Citra	30 g	0 min	12 %
Na zimno	Citra	40 g	5 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	30 g	5 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM10 O czym szumią wierzby	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile
----------------------------	-----	--------	--------	------------------