

#46 SESSION APKA 2

- Gęstość **7.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **16**
- SRM **4.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8 L**

Kroki

- Temp **74 C**, Czas **15 min**
- Temp **100 C**, Czas **30 min**
- Temp **74 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6 L** wody do zacierania do **83C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **74C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **74C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **100C**
- Wyszadzaj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.5 kg (75%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.5 kg (25%)	75 %	30

Chmiele

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

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
grodziskie	Pszeniczne	Gęstwa	100 ml	z piwa grodziskiego