

#46 SESSION APKA 3

- Gęstość **8 BLG**
- ABV **3.1 %**
- IBU **8**
- SRM **10.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **32.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 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 **14.7 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**
- Wyladuj używając **29.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	3 kg (61.2%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Karmel 150	1 kg (20.4%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Pale Ale	0.5 kg (10.2%)	79 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (8.2%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	40 g	5 min	5.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Puławski	40 g	5 min	6 %
Whirlpool	Cascade	20 g	45 min	5.2 %
Whirlpool	Puławski	20 g	45 min	6 %
Whirlpool	Lomik	50 g	45 min	4.6 %
Na zimno	Cascade	40 g	5 dni	5.2 %
Na zimno	Puławski	40 g	5 dni	6 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Skórki pomańczy	110 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	gips piwowarski	2.5 g	Zacieranie	120 min