

## sesion apa

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **39**
- SRM **7.6**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4 kg (90.9%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Carared	0.3 kg (6.8%)	75 %	45
Ziarno	Carahell	0.1 kg (2.3%)	77 %	26

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	15 g	60 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	5 g	30 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	5 g	10 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	5 g	10 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	5 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	5 min	9.5 %
Whirlpool	Amarillo	10 g	10 min	9.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.4 g	Safale