

## Session APA 1.0

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **32**
- SRM **3.6**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.8 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.4 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **18.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (3.1%)	75 %	3
Ziarno	Pilzneński	4.5 kg (69.8%)	81 %	3.5
Ziarno	Rice, Flaked	0.25 kg (3.9%)	70 %	2
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (7.8%)	78 %	3.5
Ziarno	Maris Otter Pale Malt	1 kg (15.5%)	80 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	20 g	60 min	13.8 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	15 min	8.2 %
Whirlpool	Cascade	20 g	0 min	5.6 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	0 min	8.2 %
Whirlpool	Citra	20 g	0 min	13.8 %
Na zimno	Equinox	30 g	7 dni	15.4 %
Na zimno	Amarillo	10 g	7 dni	8.2 %
Na zimno	Equinox	20 g	5 dni	15.4 %
Na zimno	Equinox	50 g	2 dni	15.4 %

Na zimno	Amarillo	50 g	2 dni	8.2 %
Na zimno	Citra	50 g	2 dni	13.8 %

### **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Inne	wirflock	0.5 g	Gotowanie	5 min