

Session APA 10,5

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **26**
- SRM **3.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **45 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (77.8%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.7 kg (15.6%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.3 kg (6.7%)	79 %	16

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	10 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	2 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	15 g	2 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	15 g	8 min	10.5 %
Na zimno	Citra	15 g	4 dni	12 %
Na zimno	Cascade	15 g	4 dni	6 %
Na zimno	Centennial	15 g	4 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis