

## Session APA

---

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **37**
- SRM **5.1**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (77.8%)	80 %	4.5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.75 kg (16.7%)	79 %	10
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.25 kg (5.6%)	75 %	59

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	30 min	13 %
Whirlpool	Simcoe	30 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Centennial	100 g	3 dni	10.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	5 g	20 min	15.5 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	10 min	13.2 %