

Session APA

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **27**
- SRM **4**
- Styl **American Amber 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Monachijski	1 kg (19.7%)	80 %	16
Ziarno	Pilzneński	3.3 kg (65.1%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.77 kg (15.2%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zula	50 g	60 min	5.2 %
Whirlpool	Hallertau Blanc	100 g	1 min	11 %