

## Session APA

---

- Gęstość **9.3 BLG**
- ABV **3.6 %**
- IBU **34**
- SRM **5.7**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **12.7 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.2 kg (58.5%)	80 %	20
Dodatek	Sok mandarynkowy	0.75 kg (36.6%)	8 %	---
Cukier	cukier	0.1 kg (4.9%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mandarina Bavaria	10 g	60 min	7.7 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	10 g	30 min	7.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Mandarina Bavaria	30 g	0 min	7.7 %