

Session APA

- Gęstość **8 BLG**
- ABV **3.1 %**
- IBU **31**
- SRM **3.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **6 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **6.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **7.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **4.6 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **3.5 L** wody do zacierania do **68.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **5.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **7.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	0.8 kg (69.6%)	81 %	4
Ziarno	Żytni	0.15 kg (13%)	85 %	8
Ziarno	Pszeniczny	0.15 kg (13%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.05 kg (4.3%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	3 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	Citra	1 g	20 min	14.2 %
Gotowanie	Chinook	2 g	16 min	12.8 %
Gotowanie	Citra	1 g	12 min	14.2 %
Gotowanie	Chinook	2 g	8 min	12.8 %
Gotowanie	Citra	1 g	4 min	14.2 %
Gotowanie	Citra	5 g	0 min	14.2 %