

## Session APA

---

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **28**
- SRM **2.8**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **76 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.2 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 66C**
- Wystadzaj używając **9.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.15 kg (53.5%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.65 kg (30.2%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (11.6%)	--- %	---
Cukier	Cukier	0.1 kg (4.7%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	15 g	20 min	12 %
Gotowanie	Cascade	5 g	15 min	6 %
Gotowanie	Cascade	10 g	1 min	6 %
Na zimno	Citra	15 g	5 dni	12 %
Na zimno	Cascade	15 g	5 dni	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Płynne	50 ml	Fermentis