

## Session APA

---

- Gęstość **9.3 BLG**
- ABV **3.6 %**
- IBU **35**
- SRM **3.4**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.8 L** wody do zacierania do **76.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 68C**
- Wyszładzaj używając **25 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (84.2%)	80 %	5
Ziarno	Viking Caramel Pale	0.5 kg (10.5%)	80 %	8
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (5.3%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	El Dorado	20 g	60 min	15 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	10 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	0 min	9.5 %