

Session APA v3

- Gęstość **8 BLG**
- ABV **3.1 %**
- IBU **25**
- SRM **3.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **60 C**, Czas **0 min**
- Temp **71 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **63.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **0 min** w **60C**
- Przetrzyj zacier **70 min** w **71C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 1 kg (25%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Żytni | 1 kg (25%) | 85 % | 8 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1 kg (25%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 0.5 kg (12.5%) | 80 % | 2 |
| Ziarno | Słód owsiany Fawcett | 0.5 kg (12.5%) | 61 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|------------------|------------------------|-------|---------|------------|
| Brzezka przednia | Columbus/Tomahawk/Zeus | 15 g | 100 min | 15.5 % |
| Whirlpool | Mosaic | 30 g | 30 min | 10 % |
| Whirlpool | Cascade | 30 g | 30 min | 6 % |
| Whirlpool | Centennial | 30 g | 30 min | 9.7 % |
| Na zimno | Cascade | 25 g | 7 dni | 7.1 % |
| Na zimno | Simcoe | 25 g | 7 dni | 13.2 % |
| Na zimno | Centennial | 25 g | 7 dni | 9.7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|--------|-------|--------------|
| Vermont Ale | Ale | Płynne | 90 ml | Yeast Bay |