

## Session Rye APA

- Gęstość **9 BLG**
- ABV ---
- IBU **37**
- SRM **5.9**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **20.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa              | Ilość      | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------|------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 3 kg (75%) | 79 %       | 10  |
| Ziarno | Żytni              | 1 kg (25%) | 85 %       | 8   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga   | 30 g  | 60 min | 11 %       |
| Whirlpool | Cascade | 20 g  | 0 min  | 6 %        |
| Na zimno  | Mosaic  | 70 g  | 3 dni  | 10 %       |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11 g  | Fermentis    |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa           | Ilość | Użyto do   | Czas |
|-----------------|-----------------|-------|------------|------|
| Czynnik do wody | Chlorek wapnia  | 5 g   | Zacieranie | ---  |
| Czynnik do wody | Gips piwowarski | 5 g   | Zacieranie | ---  |