

## Session XPA

- Gęstość **7.8 BLG**
- ABV **3 %**
- IBU **37**
- SRM **2.7**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **37.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.8 L**

### Kroki

- Temp **75 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.4 L** wody do zacierania do **84.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **75C**
- Wyszładzaj używając **28.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **37.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (56.2%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.575 kg (12.9%)	85 %	4
Ziarno	Pilzneński	0.375 kg (8.4%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (18%)	85 %	3
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.2 kg (4.5%)	80 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	10 g	30 min	13 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	28 min	10 %
Dodanie na hop stand przy 90 stopniach.				
Whirlpool	Mosaic	70 g	25 min	10 %
Dodanie na hop stand przy 80 stopniach				
Na zimno	Mosaic	200 g	3 dni	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	22 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	15 g	Zacieranie	60 min