

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**
- Wyszadzaj 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 |