

## Sesyjną apa

---

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **53**
- SRM **3.9**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4 kg (88.9%)	82 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.35 kg (7.8%)	60 %	3
Ziarno	Abbey Castle	0.15 kg (3.3%)	80 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Citra	16 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	14 g	20 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	15 g	20 min	10.5 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	20 min	10 %
Na zimno	Mosaic	30 g	5 dni	10 %
Na zimno	Ekuanot	30 g	5 dni	14 %
Na zimno	Centennial	40 g	5 dni	10.5 %