

## Sesyjna APA

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **22**
- SRM **6.5**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **1.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **1.6 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **50 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **1.2 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **62C**
- Wyszładzaj używając **25.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (44.7%)	80 %	---
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.1 kg (2.6%)	78 %	4
Ziarno	Carahell	0.1 kg (2.6%)	77 %	26
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.1 kg (2.6%)	80 %	5
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.1 kg (2.6%)	80 %	4
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	1.7 kg (44.7%)	80 %	35

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	12 %
Gotowanie	Cascade	30 g	15 min	6 %
Na zimno	Citra	40 g	6 dni	12 %
Na zimno	Cascade	20 g	6 dni	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11.5 g	---