

## W035 - Session APA

- Gęstość **7.7 BLG**
- ABV **3.2 %**
- IBU **40.6**
- SRM **8.9**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.19 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.8 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **15.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.19 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	CHÂTEAU PALE ALE	1.3 kg	81 %	21
Ziarno	Caramalt (Thomas Fawcett)	0.2 kg	74.39 %	77
Ziarno	Oats, Flaked	0.2 kg	80 %	4
Ziarno	Wheat, Flaked	0.2 kg	77 %	7
Ziarno	Rye, Flaked	0.1 kg	78.3 %	9
Cukier	Sugar, Table (Sucrose)	0.09 kg	100 %	4
Suchy ekstrakt	Light Dry Extract	0.07 kg	95 %	41
Ziarno	Fruit - Lime	0.2 kg	7.5 %	-1

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	7 g	60 min	10 %
	Amarillo	50 g	30 min	9.2 %
Na zimno	Sabro	50 g	3 dni	15 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Liberty Bell	Ale	Suche	--- g	Mangrove Jack's