

#214 Session IPA

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU **29**
- SRM **3.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.7 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **75 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale	3.25 kg (78.3%)	80 %	6.7
Ziarno	Pale Ale Maris Otter Extra Crisp	0.5 kg (12%)	80 %	3.5
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (9.6%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial US 2022 granulát	20 g	60 min	9.6 %
Gotowanie	Mosaic US 2022 granulát	10 g	25 min	12.3 %
Na zimno	Centennial US 2022 granulát	30 g	7 dni	9.6 %
Na zimno	Mosaic US 2022 granulát	90 g	7 dni	12.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	40 ml	Fermentum Mobile