

#233 Session IPA

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU **32**
- SRM **3.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26.9 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.5 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.9 L** wody do zacierania do **74.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **21.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale	3.25 kg (69.9%)	80 %	6.7
Ziarno	Pale Ale Maris Otter Extra Crisp	1 kg (21.5%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (8.6%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial US 2023 granulat	20 g	60 min	8.9 %
Gotowanie	Mosaic US 2023 granulat	20 g	25 min	12.2 %
Na zimno	Centennial US 2023 granulat	30 g	7 dni	8.9 %
Na zimno	Mosaic US 2023 granulat	90 g	7 dni	12.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WHC Lab Pineapple Passion - Psychedelic IPA	Ale	Suche	11 g	WHC Lab