

#46 Session NZ IPA

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **61**
- SRM **2.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **94 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.5 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **73 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.3 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **73C**
- Wyladuj używając **19 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.9 kg (81.9%)	81 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	0.32 kg (9%)	70 %	2
Cukier	Sugar, Table (Sucrose)	0.32 kg (9%)	100 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	45 g	60 min	11.5 %
Whirlpool	Motueka	50 g	1 min	7 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	100 g	1 min	11 %
Na zimno	Nelson Sauvín	100 g	2 dni	11 %
Na zimno	Motueka	100 g	2 dni	7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 1272 American Ale II	Ale	Gęstwa	120 ml	Wyeast Labs