

Babie lato 2 - NE Session IPA

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **34**
- SRM **3.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.8 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **19.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting Pilzneński	1.4 kg (30.4%)	80 %	3
Ziarno	Castle Pale Ale	1.5 kg (32.6%)	80 %	8
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (15.2%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (21.7%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	20 g	15 min	7.1 %
Gotowanie	Centennial	20 g	15 min	8.9 %
Whirlpool	Centennial	30 g	20 min	8.9 %
Whirlpool	Cascade	30 g	20 min	7.1 %
Na zimno	Cascade	50 g	3 dni	7.1 %
Na zimno	Centennial	50 g	3 dni	8.9 %
Na zimno	Mosaic	100 g	3 dni	12.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

WLP067	Ale	Gęstwa	700 ml	Wyeast
--------	-----	--------	--------	--------