

Exp 2/20 session IPA

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **42**
- SRM **4.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **80 min**
- Temp **78 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.6 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **6.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pilzneński 2-rzędowy	1.9 kg (36.5%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (28.8%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.8 kg (15.4%)	85 %	4
Ziarno	Cara Blonde - Castle Malting	0.5 kg (9.6%)	78 %	20
Ziarno	Żytni	0.5 kg (9.6%)	85 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	20 g	30 min	10.6 %
Gotowanie	Exp 2/20	25 g	10 min	11.2 %
Whirlpool	Exp 2/20	50 g	20 min	11.2 %
Na zimno	Exp 2/20	75 g	3 dni	11.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lutra OYL-071 Dry	Ale	Gęstwa	666 ml	Omega