

IPA- na zakończenie sesji

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **40**
- SRM **6.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **3 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.4 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **3 min** w **77C**
- Wysładzaj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	3.5 kg (54.3%)	85 %	7
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.8%)	60 %	3
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.3 kg (4.7%)	70 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.15 kg (2.3%)	75 %	150
Ziarno	Maris Otter Crisp	1.5 kg (23.3%)	83 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.8%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	amora preta	20 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	amora preta	20 g	30 min	11.2 %
Gotowanie	amora preta	10 g	10 min	11.2 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	100 g	2 dni	4.7 %
Na zimno	amora preta	50 g	2 dni	11.2 %

Drożdże

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

Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
-------------	-----	-------	--------	-----------