

New hops be like(Session ipa)

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **47**
- SRM **3.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.7 L** wody do zacierania do **74.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (84.2%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.25 kg (5.3%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (5.3%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (5.3%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	60 min	16.8 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	0 min	13.2 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	0 min	11.8 %
Gotowanie	Centennial	25 g	0 min	9.7 %
Na zimno	Simcoe	20 g	6 dni	13.2 %
Na zimno	Mosaic	30 g	6 dni	11.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	1200 ml	Fermentum Mobile