

NTSession IPA NT

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **38**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **1100 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **1155 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **1270.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **720 L**
- Całkowita objętość zacieru **960 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **5 min**
- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **720 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **790.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **1270.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	200 kg (83.3%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski	25 kg (10.4%)	80 %	16
Ziarno	Pszeniczny	15 kg (6.3%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summit	500 g	60 min	15 %
Gotowanie	Summit	500 g	30 min	15 %
Gotowanie	Summit	500 g	20 min	15.5 %
Whirlpool	Mosaic	2000 g	0 min	10 %
Na zimno	Mosaic	5000 g	10 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	500 g	Fermentis