

SESSION FOGGY IPA

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **47**
- SRM **3.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	3 kg (62.5%)	81 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (10.4%)	83 %	5
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (10.4%)	61 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (8.3%)	60 %	3
Ziarno	Płatki ryżowe	0.4 kg (8.3%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	13 %
Gotowanie	Chinook	20 g	1 min	13 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	50 g	1 min	11 %
Whirlpool	Cryo Simcoe	25 g	0 min	24 %
72 C 20 min				
Whirlpool	Książęcy	50 g	0 min	7 %
72 C 20 min				
Whirlpool	Amora Preta	50 g	0 min	10.5 %
72 C 20 min				

Na zimno	Cryo Mosaic	25 g	2 dni	22 %
Na zimno	Talus	50 g	2 dni	8 %
Na zimno	Nelson Sauvignon	50 g	2 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Gęstwa	250 ml	Lallemand

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips Piwowarski	4 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Whirlflock	1 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	Witamina C	4 g	Butelkowanie	---