

Session IPA

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **26**
- SRM **3.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **24.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.5 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.2 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.6 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (69.8%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (11.6%)	80 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (11.6%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	5 g	30 min	15 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	15 g	20 min	11 %
Gotowanie	Taiheke	15 g	20 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Enigma (AUS)	30 g	0 min	17.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	25 g	0 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Taiheke	15 g	0 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	15 g	0 min	11 %

Aromat (koniec gotowania)	Sabro	30 g	0 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Motueka	30 g	0 min	7 %
Na zimno	Strata	30 g	3 dni	13.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis