

Session IPA

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **38**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.3 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **79 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.8 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **79C**
- Wyladuj używając **8.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.9 kg (76%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (10%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.25 kg (10%)	85 %	3
Ziarno	Abbey Castle	0.1 kg (4%)	80 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	45 min	12 %
Whirlpool	Azacca'19	15 g	1 min	13 %
Whirlpool	Citra'19	10 g	1 min	13.9 %
Whirlpool	Mosaic'18	10 g	1 min	12.6 %
Na zimno	Citra'19	20 g	4 dni	13.9 %
Na zimno	Mosaic'18	20 g	4 dni	12.6 %
Na zimno	Azacca'19	25 g	4 dni	13 %

Drożdże

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

Verdant	Ale	Gęstwa	80 ml	Lallemand
---------	-----	--------	-------	-----------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	5 g	Zacieranie	90 min