

Session ipa

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **49**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **32 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **40.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **31 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.8 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **21.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **40.5 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (69.4%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (13.9%)	79 %	10
Dodatek	Płatki owsiane	0.5 kg (6.9%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.2 kg (2.8%)	79 %	16
Dodatek	Płatki jęczmienne	0.5 kg (6.9%)	75 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Magnat	30 g	60 min	11.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Barbe Rouge	50 g	0 min	8.8 %
Whirlpool	Barbe Rouge	50 g	20 min	8.8 %
Na zimno	Citra	200 g	4 dni	12 %

Drożdże

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

Verdant ipa	Ale	Gęstwa	200 ml	---
-------------	-----	--------	--------	-----