

Session IPA 2020

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **63**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **18.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	4.15 kg (83%)	78 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (10%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	0.2 kg (4%)	80 %	16
Ziarno	Carabelge	0.15 kg (3%)	80 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	10.9 %
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	25 g	5 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	20 g	5 min	11 %
Whirlpool	Simcoe	25 g	10 min	13.2 %
Whirlpool	WAI-ITI	25 g	10 min	4.1 %
Na zimno	Nelson Sauvín	30 g	3 dni	11 %
Na zimno	WAI-ITI	30 g	3 dni	4.1 %
Na zimno	Galaxy	30 g	3 dni	15 %

Na zimno	taiheke	30 g	3 dni	6.7 %
----------	---------	------	-------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis