

Session IPA

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **51**
- SRM **3.6**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.8 L**

Kroki

- Temp **42 C**, Czas **20 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.1 L** wody do zacierania do **45.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **42C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Wyladuj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.8 kg (75.7%)	80 %	5
Ziarno	Żytni	0.5 kg (13.5%)	85 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (10.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	20 g	60 min	10 %
Gotowanie	Nelson Sauvignon	15 g	25 min	11 %
Gotowanie	Nelson Sauvignon	15 g	15 min	11 %
Na zimno	Mosaic	30 g	4 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Safale