

Session IPA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **51**
- SRM **3.7**
- Styl **Specialty Beer**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **60 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **66.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **74.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **50.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **65.3 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **50.8 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **38.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **74.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	7.5 kg (51.7%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (34.5%)	80 %	5
Ziarno	weyermann przeniczny	1 kg (6.9%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (6.9%)	85 %	3
Cukier	cukier refermentacja	0 kg	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	100 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	calypso	40 g	10 min	12.7 %
Aromat (koniec gotowania)	lemondrop	40 g	1 min	4.9 %
Whirlpool	idacho gem	40 g	30 min	13 %
Na zimno	calypso	60 g	5 dni	12.7 %
Na zimno	idacho gem	60 g	5 dni	13 %
Na zimno	lemondrop	60 g	5 dni	4.9 %
Na zimno	citra do każdego ferm po 20g	60 g	5 dni	14 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM10 O czym szumią wierzby	Ale	Gęstwa	400 ml	Fermentum Mobile
Wyeast - American Ale II	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast Labs