

Session IPA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **40**
- SRM **5.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **95 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **28.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **70 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **77C**
- Wyladuj używając **19.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1 kg (22.2%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.9 kg (64.4%)	85 %	7
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (11.1%)	80 %	16
Ziarno	cara crystal	0.1 kg (2.2%)	76 %	120

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	30 g	75 min	6 %
Gotowanie	Citra	4 g	75 min	12 %
Gotowanie	Cascade	15 g	15 min	6 %
Whirlpool	Willamette	15 g	20 min	5 %
Whirlpool	Cascade	15 g	20 min	6 %
Whirlpool	Citra	8 g	20 min	12 %
Na zimno	Cascade	30 g	3 dni	6 %
Na zimno	Mosaic	20 g	3 dni	10 %
Na zimno	Citra	15 g	3 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis