

Session IPA

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **76**
- SRM **6.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale ale	5 kg (90.9%)	79 %	7
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (9.1%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equinox	30 g	60 min	13.4 %
Gotowanie	Citra	15 g	30 min	12.4 %
Gotowanie	Equinox	10 g	30 min	13.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	15 g	10 min	6.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	5 min	12.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	20 g	0 min	13.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	15 g	0 min	6.8 %
Whirlpool	Citra	30 g	20 min	12.4 %
Na zimno	Citra	30 g	7 dni	12.4 %
Na zimno	Equinox	30 g	7 dni	13.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	mech irlandzki	5 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	gips piwowarski	4 g	Zacieranie	---