

Session IPA Citra+Galaxy

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **34**
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.4 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Wyladuj używając **9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (96.8%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.1 kg (3.2%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	20 g	1 min	12 %
Na zimno	Galaxy	100 g	3 dni	15 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips	4 g	Zacieranie	60 min

Klarowanie	whirflock	1 g	Gotowanie	5 min
------------	-----------	-----	-----------	-------