

Session IPA LIDL

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **47**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.2 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **25 min**
- Temp **67 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.9 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.5 kg (75.8%)	85 %	7
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.8 kg (24.2%)	82 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chmiel denali	5 g	60 min	14.2 %
Gotowanie	Chmiel denali	10 g	15 min	14.2 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	15 min	12.3 %
Whirlpool	Mosaic	15 g	15 min	12.3 %
Whirlpool	Chmiel denali	15 g	15 min	14.2 %
Na zimno	Chmiel denali	20 g	2 dni	14.2 %
Na zimno	Mosaic	25 g	2 dni	12.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

WLP090 San Diego Super	Ale	Gęstwa	200 ml	White Labs
------------------------	-----	--------	--------	------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips Piwowarski	3 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Kwas Fosfotowy	10 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Whirlfloc T	5 g	Gotowanie	7 min