

Session IPA WMPD

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **37**
- SRM **6.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.7 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	3 kg (76.9%)	81 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.8 kg (20.5%)	79 %	22
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.1 kg (2.6%)	70 %	130

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	12 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	12 g	10 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	5 min	9.5 %
Whirlpool	Amarillo	10 g	0 min	9.5 %
Whirlpool	Mosaic	10 g	0 min	10 %
Na zimno	Amarillo	30 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Mosaic	30 g	3 dni	10 %
Na zimno	Citra	40 g	3 dni	12 %

Drożdże

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