

session IPA z zieloną herbatą sencha

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **36**
- SRM **4.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.3 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.1 L** wody do zacierania do **71.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Wyszładzaj używając **9.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (92.3%)	81 %	4
Ziarno	Abbey Castle	0.05 kg (1.5%)	80 %	45
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (6.2%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	13.5 %
Whirlpool	Centennial	25 g	5 min	10.5 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	25 g	5 min	12.6 %
Na zimno	Centennial	25 g	3 dni	10.5 %
Na zimno	Nelson Sauvín	25 g	3 dni	11 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	herbata zielona sencha	30 g	Fermentacja cicha	5 dni