

Session Midwest IPA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **32**
- SRM **4.5**
- 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 **69 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.8 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.4 L** wody do zacierania do **80.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **8.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Maris Otter Crisp	2 kg (58%)	83 %	6
Ziarno	Viking Pilsner malt	0.5 kg (14.5%)	82 %	4
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	0.35 kg (10.1%)	82 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (11.6%)	85 %	3
Ziarno	Rice, Flaked	0.2 kg (5.8%)	70 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvín	15 g	15 min	11.8 %
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	5 g	15 min	13.2 %
Na zimno	Nelson Sauvín	15 g	4 dni	11.8 %
Na zimno	Citra	13 g	4 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	13 g	4 dni	12.9 %
Na zimno	Nelson Sauvín	30 g	2 dni	11.8 %
Na zimno	Citra	20 g	2 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	10 g	2 dni	12.9 %

Drożdże

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