

Session NE IPA

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

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	2 kg (60.6%)	80 %	8
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (15.2%)	85 %	4
Ziarno	Castlemalting - Cara Clair	0.3 kg (9.1%)	78 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.25 kg (7.6%)	61 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (7.6%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Galaxy	15 g	0 min	15 %
80°C 20min				
Whirlpool	Columbus	15 g	0 min	15.5 %
80°C 20min				
Whirlpool	Denali	15 g	0 min	14 %
80°C 20min				
Whirlpool	Citra	15 g	0 min	12 %
80°C 20min				

Na zimno	Galaxy	35 g	14 dni	15 %
w 3 dniu fermentacji				
Na zimno	Azacca	25 g	5 dni	14 %
Na zimno	Amarillo	25 g	5 dni	9.5 %
Na zimno	Sorachi Ace	25 g	5 dni	10 %
Na zimno	Azacca	25 g	3 dni	14 %
Na zimno	Amarillo	25 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Sorachi Ace	25 g	3 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP4000 Vermont Ale	Ale	Płynne	200 ml	The Yeast Bay

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	chlorek wapnia	2 g	Zacieranie	0 min
Czynnik do wody	gips piwowarski	2 g	Zacieranie	0 min