

SESSION VERMONT IPA

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **34**
- SRM **3.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **11.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7 L**
- Całkowita objętość zacieru **9 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **11.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	0.8 kg (40%)	85 %	7
Ziarno	Viking Pilsner malt	0.8 kg (40%)	82 %	4
Ziarno	Pszeniczny Viking	0.1 kg (5%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (10%)	85 %	3
Ziarno	płatki jaglane	0.1 kg (5%)	85 %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sorachi Ace	10 g	30 min	12.8 %
Gotowanie	Azacca	5 g	20 min	12.7 %
Na zimno	Vic Secret	10 g	3 dni	16.3 %
Na zimno	Citra	25 g	3 dni	13.3 %
Na zimno	Bravo	20 g	3 dni	13.9 %

Drożdże

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

bulldog B5 American West	Ale	Suche	11 g	---
-----------------------------	-----	-------	------	-----