

Session WCIPA

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **61**
- SRM **5.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.3 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Pale Ale	2.3 kg (59.7%)	80 %	8
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.5 kg (13%)	82 %	5
Ziarno	Monachijski	0.65 kg (16.9%)	80 %	16
Ziarno	Briess - Carapils Malt	0.4 kg (10.4%)	74 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	20 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	25 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	7 min	13.2 %
Whirlpool	Simcoe	30 g	1 min	13.2 %
Whirlpool	Citra	30 g	2 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	2 min	10 %
Na zimno	Simcoe	50 g	2 dni	13.2 %
Na zimno	Citra	70 g	2 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	70 g	2 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	125 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	whirlfloc	1 g	Gotowanie	7 min