

sesyjna ipa

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **50**
- SRM **6.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **30.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.6 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód jęczmienny Barke® pilzneński 2,5-4,5 EBC Weyermann	2 kg (36.4%)	80.5 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	1 kg (18.2%)	75 %	45
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	2 kg (36.4%)	82 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.1%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Zythos	30 g	5 min	11 %
+wirpool				
Aromat (koniec gotowania)	Vic Secret	30 g	5 min	19.8 %
+wirpool				
Na zimno	Talus HBC 692	50 g	5 dni	9.3 %
Na zimno	Zythos	30 g	5 dni	11 %

Na zimno	Vic Secret	30 g	5 dni	19.8 %
----------	------------	------	-------	--------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
K.9 Kveik Ebbegarden	Ale	Gęstwa	100 ml	---