

White session IPA

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **34**
- SRM **4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **51 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **32.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **51 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (53.8%)	80 %	6
Ziarno	Pszeniczny	4 kg (43%)	85 %	4
Ziarno	zakwaszający	0.3 kg (3.2%)	85 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	40 g	30 min	12 %
Gotowanie	Centennial	10 g	10 min	10.4 %
Gotowanie	Citra	10 g	7 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	5 min	10.4 %
Whirlpool	Citra	50 g	5 min	12 %
Whirlpool	Centennial	40 g	5 min	10.4 %
Whirlpool	Mosaic	40 g	5 min	10.4 %
Na zimno	Centennial	50 g	3 dni	10 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	12 %

Drożdże

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

Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis
--------------	-----	-------	------	-----------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	zest cytrynowy	10 g	Fermentacja cicha	5 dni