

#17 Session IPA Pinta

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **32**
- SRM **5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35 L**
- Całkowita objętość zacieru **45 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35 L** wody do zacierania do **77.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **25.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **50.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (60%)	80 %	5
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (5%)	80 %	6
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	2 kg (20%)	61 %	5
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.5 kg (5%)	70 %	49
Ziarno	Rye, Flaked	1 kg (10%)	78.3 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	75 g	60 min	7.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	25 g	0 min	13.2 %