

#22 Session IPA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **44**
- SRM **3.9**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20.5 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **80 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **66C**
- Wyszładzaj używając **15.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Malteurop - pilznieński	2.5 kg (55.6%)	80 %	4
Ziarno	Malteurop - pszeniczny	0.5 kg (11.1%)	80 %	4
Ziarno	Viking Malt - Colorado Pale Base	1 kg (22.2%)	78 %	5
Ziarno	Viking Malt - Colorado Honig	0.5 kg (11.1%)	78 %	12

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	50 g	20 min	13 %
Gotowanie	Centennial	50 g	0 min	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM54 - Gorączka kalifornijska	Ale	Płynne	1000 ml	---