

28. Session IPA

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **51**
- SRM **5.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **35 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.6 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **35 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.5 kg (68.2%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (18.2%)	85 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.3 kg (13.6%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Enigma (AUS)	5 g	50 min	17.2 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	10 min	13.2 %
Gotowanie	Cascade	25 g	10 min	6 %
Na zimno	Simcoe	10 g	4 dni	13.2 %
Na zimno	Cascade	40 g	4 dni	6 %
Na zimno	Enigma (AUS)	20 g	4 dni	17.2 %