

#36 Waka Session IPA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **50**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.1 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (47.4%)	81 %	4
Ziarno	Castle Pale Ale	2 kg (38%)	80 %	8
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (9.5%)	78 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.27 kg (5.1%)	61 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	11 %
Gotowanie	Sybilla	15 g	60 min	6.9 %
Gotowanie	Marynka	30 g	30 min	6.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Magnum	10 g	5 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Sybilla	5 g	5 min	6.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Dr Rudi	30 g	5 min	10.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentis