

#39 Session IPA

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **78**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25.2 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **65 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **65 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **20.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (100%)	85 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra 2016	16.72 g	70 min	13.3 %
Gotowanie	Citra 2016	11.15 g	40 min	13.3 %
Gotowanie	Simcoe 2016	22.29 g	40 min	13.3 %
Gotowanie	Cascade PL 2016	11.15 g	40 min	5.5 %
Gotowanie	Cascade PL 2016	11.15 g	25 min	5.5 %
Gotowanie	Citra 2016	11.15 g	10 min	13.3 %
Gotowanie	Simcoe 2016	11.15 g	10 min	13.3 %
Na zimno	Citra 2016	30 g	3 dni	13.3 %
Na zimno	Simcoe 2016	18 g	3 dni	13.3 %
Na zimno	Cascade PL 2016	12 g	3 dni	5.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	12.26 g	Fermentis

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Irish Moss	1.11 g	Gotowanie	15 min