

#48 Session IPA

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **24**
- SRM **3.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.2 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.4 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.7 kg (60.7%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	0.8 kg (28.6%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (7.1%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.1 kg (3.6%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Chinook	10 g	20 min	13 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	10 min	12.1 %
Whirlpool	Citra	70 g	0 min	13.5 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	0 min	8.9 %
Na zimno	Citra	30 g	3 dni	13.5 %
Na zimno	Simcoe	40 g	3 dni	12.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM52 amerykański sen	Ale	Gęstwa	60 ml	White Labs
-------------------------	-----	--------	-------	------------