

88. Session IPA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **46**
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **75.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (58.3%)	81 %	4
Ziarno	Płatki jęczmienne	1.5 kg (25%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.3%)	85 %	3
Ziarno	Golden Ale Strzegom	0.5 kg (8.3%)	80 %	7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Sabro (Hopstand)	50 g	30 min	15 %
Whirlpool	Centennial (Hopstand)	50 g	30 min	10.5 %
Na zimno	Sabro	100 g	2 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP644	Ale	Gęstwa	500 ml	WLP

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Inne	Pulpa z Moreli	1500 g	Fermentacja burzliwa	5 dni
------	----------------	--------	-------------------------	-------