

Babie lato - NE Session IPA

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **37**
- SRM **3.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.8 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **19.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Castle Malting Pilzneński | 1.4 kg (30.4%) | 80 % | 3 |
| Ziarno | Castle Pale Ale | 1.5 kg (32.6%) | 80 % | 8 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.7 kg (15.2%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 1 kg (21.7%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Simcoe | 20 g | 15 min | 12.1 % |
| Gotowanie | Centennial | 20 g | 15 min | 8.9 % |
| Whirlpool | Simcoe | 20 g | 20 min | 12.1 % |
| Whirlpool | Centennial | 20 g | 20 min | 8.9 % |
| Na zimno | Centennial | 100 g | 3 dni | 8.9 % |
| Na zimno | Simcoe | 100 g | 3 dni | 12.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------|-----|--------|--------|--------------|
| WLP067 | Ale | Gęstwa | 700 ml | Wyeast |