

Exp 2/20 session IPA

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **42**
- SRM **4.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **80 min**
- Temp **78 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.6 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **6.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Castle Malting - Pilsneński 2-rzędowy | 1.9 kg (36.5%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 1.5 kg (28.8%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.8 kg (15.4%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Cara Blonde - Castle Malting | 0.5 kg (9.6%) | 78 % | 20 |
| Ziarno | Żytni | 0.5 kg (9.6%) | 85 % | 8 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 20 g | 30 min | 10.6 % |
| Gotowanie | Exp 2/20 | 25 g | 10 min | 11.2 % |
| Whirlpool | Exp 2/20 | 50 g | 20 min | 11.2 % |
| Na zimno | Exp 2/20 | 75 g | 3 dni | 11.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------------|-----|--------|--------|--------------|
| Lutra OYL-071 Dry | Ale | Gęstwa | 666 ml | Omega |