

Kepler session IPA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **49**
- SRM **0.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.5 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.6 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.5 kg (51.3%)	79 %	---
Ziarno	Słód monachijski Optima	0.5 kg (10.3%)	80 %	---
Ziarno	Słód pszeniczny Optima	0.5 kg (10.3%)	80 %	---
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.2 kg (24.6%)	80 %	---
Ziarno	Płatki owsiane	0.17 kg (3.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summit	15 g	60 min	17 %
Gotowanie	Cascade	15 g	20 min	7 %
Gotowanie	Centennial	15 g	20 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	1 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	20 g	1 min	10.5 %
Na zimno	Cascade	25 g	3 dni	6 %
Na zimno	Centennial	25 g	3 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis US-05	Ale	Suche	11 g	---