

Lady Liberty Session IPA - podstawowa

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **45**
- SRM **5.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.1 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.8 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **8.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.5 kg (76.3%)	85 %	7
Ziarno	Monachijski	0.25 kg (7.6%)	80 %	16
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.125 kg (3.8%)	75 %	30
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (12.2%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zula	15 g	15 min	5.2 %
Gotowanie	Zula	15 g	15 min	5.2 %
Whirlpool	Zula	15 g	15 min	5.2 %
Whirlpool	Zula	15 g	15 min	5.2 %
Gotowanie	Centennial	13 g	60 min	9.9 %