

NTSession IPA NT

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **34**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **550 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **577.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **664.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **367.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **490 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **5 min**
- Temp **62 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **367.5 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **5 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **419.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **664.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 100 kg (81.6%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Monachijski | 12.5 kg (10.2%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | Pszeniczny | 10 kg (8.2%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|--------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 200 g | 60 min | 13 % |
| Gotowanie | Chinook | 200 g | 30 min | 13 % |
| Gotowanie | Talus | 500 g | 5 min | 8 % |
| Gotowanie | Galaxy | 500 g | 5 min | 15 % |
| Gotowanie | Strata | 500 g | 5 min | 13.6 % |
| Whirlpool | Talus | 1000 g | 0 min | 8 % |
| Whirlpool | Galaxy | 1000 g | 0 min | 15 % |
| Whirlpool | Strata | 1000 g | 0 min | 13.6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 500 g | Fermentis |