

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 brzeczki **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** brzeczki

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