

Nz session IPA

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **42**
- SRM **3.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **14.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann | 4 kg (83.3%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.5 kg (10.4%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 0.3 kg (6.3%) | 80 % | 2 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum | 15 g | 60 min | 13.5 % |
| Gotowanie | Motueka | 20 g | 15 min | 7 % |
| Whirlpool | Superdelic | 20 g | 30 min | 9 % |
| Whirlpool | Motueka | 15 g | 30 min | 7 % |
| Na zimno | Nelson Sauvín | 30 g | 2 dni | 11 % |
| Na zimno | Superdelic | 30 g | 2 dni | 11 % |