

## Plague Session IPA v2 MMS

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **49**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.4 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **80 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **16.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (92.8%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.15 kg (3.1%)	85 %	3
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.2 kg (4.1%)	80 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	sabro	14 g	60 min	15.9 %
Gotowanie	Pekko	14 g	30 min	18.6 %
Whirlpool	Willamette	14 g	15 min	3.8 %
Na zimno	Azacca	28 g	3 dni	13 %
Na zimno	cashmere	56 g	3 dni	8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44	Ale	Suche	11 g	Mangrove Jack

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Pulpa z mango	2000 g	Fermentacja cicha	3 dni

Dodatek smakowy	Laktoza	500 g	Gotowanie	3 min
-----------------	---------	-------	-----------	-------