

Plague Session IPA v2

- 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**
- Wyszładzaj 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 |