

SESION Funktown ipa New england IPA

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **35**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.4 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **80 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.3 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **75C**
- Wyladuj używając **8.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (61%)	80 %	4
Ziarno	zestaw TB Porter muscawado	1 kg (24.4%)	80 %	9
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (9.8%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (4.9%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook PL	15 g	20 min	8.6 %
Whirlpool	Enigma (AUS)	30 g	15 min	16.5 %
Whirlpool	Lemondrop	30 g	15 min	5.4 %
Na zimno	Enigma (AUS)	70 g	4 dni	16.5 %
Na zimno	Lemondrop	20 g	4 dni	5.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Yaest Bay Funk Town	Ale	Płynne	1000 ml	Yest bay

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	NaCl	4 g	Zacieranie	90 min
Inne	E338	3 g	Butelkowanie	---