

SESION ipa 2020

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **34**
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **80 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.1 L** wody do zacierania do **73.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **75C**
- Wyladuj używając **5.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilznieński	4.5 kg (95.7%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (4.3%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	10 min	11 %
Whirlpool	Enigma (AUS)	30 g	15 min	17.2 %
Whirlpool	Galaxy	30 g	15 min	15 %
Na zimno	Enigma (AUS)	70 g	3 dni	17.2 %
Na zimno	Galaxy	70 g	3 dni	15 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	NaCl	4 g	Zacieranie	90 min

Inne	E338	3 g	Butelkowanie	---
------	------	-----	--------------	-----