

Session IPA

- Gęstość **9.8 BLG**
- ABV **3.8 %**
- IBU **37**
- SRM **3.1**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **33 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **36.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **43.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **80 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **25.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **43.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (83.3%)	80 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (16.7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	25 g	60 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	100 g	5 min	7.1 %
Na zimno	Oktawia	50 g	3 dni	9 %
Na zimno	Equinox	50 g	3 dni	12.8 %
Na zimno	Chinook	50 g	3 dni	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile