

Session IPA

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **65**
- SRM **15**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.2 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **6.9 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (65.2%)	80 %	6
Ziarno	Fawcett - Crystal	0.25 kg (10.9%)	70 %	160
Ziarno	Special B Castle	0.15 kg (6.5%)	70 %	350
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (17.4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	zula	8.6 g	60 min	7 %
Gotowanie	mosaic	15 g	60 min	11.5 %
Aromat (koniec gotowania)	mosaic	10 g	5 min	11.5 %
Gotowanie	Summit	10 g	5 min	14.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us-05	Ale	Gęstwa	30 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc	5 g	Gotowanie	15 min
Czynnik do wody	gips piwowarski	2 g	Zacieranie	---