

Session IPA

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **57**
- SRM **6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **76 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **35 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.4 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **35 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.35 kg (72.3%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (18.5%)	85 %	4
Ziarno	Abbey Castle	0.3 kg (9.2%)	80 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pekko	11 g	60 min	13.6 %
Gotowanie	Pekko	14 g	30 min	13.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Blanc	10 g	10 min	7.6 %
Aromat (koniec gotowania)	WAI-ITI	35 g	10 min	2.8 %
Whirlpool	Hallertau Blanc	20 g	0 min	7.6 %
Whirlpool	WAI-ITI	35 g	0 min	2.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10.95 g	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech irlandzki	4.21 g	Gotowanie	15 min