

Session IPA

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **44**
- SRM **3.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	2.5 kg (50%)	80.5 %	3
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2 kg (40%)	80 %	7
Ziarno	Briess - 2 Row Carapils Malt	0.2 kg (4%)	75 %	3
Ziarno	Rice, Flaked	0.3 kg (6%)	70 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	25 g	60 min	3.4 %
Gotowanie	Magnum	30 g	60 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Enigma (AUS)	30 g	2 min	17.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	30 g	2 min	6 %
Na zimno	Enigma (AUS)	60 g	7 dni	17.2 %
Na zimno	Cascade	60 g	5 dni	6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Notatki

- Zamiast Cascade użyłem Cashmere - brak w bazie brewness
25 paź 2020, 14:39