

Session IPA

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **35**
- SRM **3.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **10 min**
- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14 L** wody do zacierania do **60C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner Malz Best	2.5 kg (62.5%)	81 %	3
Ziarno	Weizenmalz Best	0.2 kg (5%)	82 %	4
Ziarno	Carahell Best	0.2 kg (5%)	75 %	30
Ziarno	Carapils Best	0.3 kg (7.5%)	75 %	5
Ziarno	Dinkelmalz	0.2 kg (5%)	--- %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (12.5%)	85 %	3
Ziarno	Wheat, Flaked	0.1 kg (2.5%)	77 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Simcoe	20 g	15 min	12.6 %
Whirlpool	Galaxy	20 g	15 min	15 %
Whirlpool	Citra	20 g	15 min	13.6 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	15 min	8.7 %
Whirlpool	Centennial	20 g	15 min	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 1056 American Ale	Ale	Kultury	20 g	Wyeast Labs