

Session IPA

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **49**
- SRM **4.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.7 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **19 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	3 kg (61.2%)	80.5 %	6
Ziarno	Heidelberg	1 kg (20.4%)	80.5 %	2
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	0.5 kg (10.2%)	82 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (8.2%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	10 g	45 min	14.5 %
Gotowanie	Galaxy	10 g	30 min	14.5 %
Gotowanie	Centennial	35 g	15 min	8.5 %
Gotowanie	Galaxy	15 g	5 min	14.5 %
Whirlpool	Centennial	65 g	0 min	8.5 %
Whirlpool	Galaxy	65 g	0 min	14.5 %
Na zimno	Galaxy	100 g	4 dni	14.5 %
Na zimno	Centennial	100 g	4 dni	8.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale II	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast Labs