

Session IPA

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **26**
- SRM **3.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.5 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.2 L** wody do zacierania do **69.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 3 kg (69.8%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Weyermann pszeniczny jasny | 0.5 kg (11.6%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (11.6%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.3 kg (7%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Galaxy | 5 g | 30 min | 15 % |
| Gotowanie | Nelson Sauvin | 15 g | 20 min | 11 % |
| Gotowanie | Taiheke | 15 g | 20 min | 7 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Enigma (AUS) | 30 g | 0 min | 17.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Galaxy | 25 g | 0 min | 15 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Taiheke | 15 g | 0 min | 7 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Nelson Sauvin | 15 g | 0 min | 11 % |

| | | | | |
|---------------------------|---------|------|-------|--------|
| Aromat (koniec gotowania) | Sabro | 30 g | 0 min | 15 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Motueka | 30 g | 0 min | 7 % |
| Na zimno | Strata | 30 g | 3 dni | 13.6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11 g | Fermentis |