

Session IPA

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **54**
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **20.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.8 L**

Kroki

- Temp **42 C**, Czas **20 min**
- Temp **65 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.1 L** wody do zacierania do **45.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **42C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wyszadzaj używając **13.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2.8 kg (75.7%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Żytni | 0.5 kg (13.5%) | 85 % | 8 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.4 kg (10.8%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Mosaic | 20 g | 60 min | 10 % |
| Gotowanie | Nelson Sauvignon | 15 g | 25 min | 11 % |
| Gotowanie | Nelson Sauvignon | 15 g | 15 min | 11 % |
| Na zimno | Mosaic | 30 g | 4 dni | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale S-04 | Ale | Suche | 10 g | Safale |