

Session IPA

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **52**
- SRM **3.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **15 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.3 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	3.5 kg (93.3%)	80.5 %	4
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.25 kg (6.7%)	75 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	21 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	15 g	15 min	12 %
Whirlpool	Citra	40 g	0 min	12 %
Whirlpool	Simcoe	10 g	0 min	13.2 %
Whirlpool	Lemon drop	30 g	0 min	4.6 %
Na zimno	Citra	45 g	4 dni	12 %
Na zimno	Lemon drop	40 g	4 dni	4.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Fermentis US-05	Ale	Suche	11.5 g	---