

Session ipa

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **49**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **32 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **40.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **31 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.8 L** wody do zacierania do **71.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **21.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **40.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|---------|----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 5 kg (69.4%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 1 kg (13.9%) | 79 % | 10 |
| Dodatek | Płatki owsiane | 0.5 kg (6.9%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.2 kg (2.8%) | 79 % | 16 |
| Dodatek | Płatki jęczmienne | 0.5 kg (6.9%) | 75 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 15 g | 60 min | 15.5 % |
| Gotowanie | Magnat | 30 g | 60 min | 11.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Barbe Rouge | 50 g | 0 min | 8.8 % |
| Whirlpool | Barbe Rouge | 50 g | 20 min | 8.8 % |
| Na zimno | Citra | 200 g | 4 dni | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|-------------|-----|--------|--------|-----|
| Verdant ipa | Ale | Gęstwa | 200 ml | --- |
|-------------|-----|--------|--------|-----|