

Session IPA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **30**
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.7 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **20 min**
- Temp **66 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.3 L** wody do zacierania do **69.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **14.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.9 kg (72.2%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (18.5%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	0.2 kg (3.7%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (5.6%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	30 min	13 %