

SESSION IPA

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU ---
- SRM **3.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.75 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.3 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.6 L** wody do zacierania do **75.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.2 kg (68.1%)	80 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (10.6%)	61 %	5
Ziarno	Carabody	0.5 kg (10.6%)	78 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10.6%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Mackinac	150 g	0 min	15 %
Na zimno	Mackinac	150 g	5 dni	15 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	chlorek wapnia	25 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	kwask mlekowy	5 g	Zacieranie	---
Czynnik do wody	kwask mlekowy	5 g	Zacieranie	---