

Session IPA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **33**
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **33.8 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.6 L** wody do zacierania do **73.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 69C**
- Wystadzaj używając **5.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (74.1%)	80 %	5
Ziarno	płatki jęczmienne	1 kg (18.5%)	60 %	4
Ziarno	Carabody Viking Malt	0.2 kg (3.7%)	80 %	6
Cukier	Glukoza	0.2 kg (3.7%)	100 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	40 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Sorachi Ace	30 g	0 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	0 min	12 %
Na zimno	Centennial	100 g	2 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP518 - Opshaug Kveik Ale	Ale	Płynne	1200 ml	White Labs