

Session IPA 2

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **41**
- SRM **5.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **45 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.4 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **10.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pszeniczny	0.9 kg (25.4%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	2.65 kg (74.6%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	24 g	40 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	60 g	1 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	30 g	1 min	11 %
Na zimno	Nelson Sauvín	30 g	2 dni	11 %
Na zimno	Galaxy	30 g	2 dni	15 %