

SESSION IPA #2

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **51**
- SRM **5.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (97.1%)	81 %	4
Ziarno	Fawcett - Brown	0.15 kg (2.9%)	72 %	180

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	60 min	15.4 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	10 min	12.6 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	10 min	8.2 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	0 min	12.6 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	0 min	8.2 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	40 min	12.6 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	40 min	8.2 %
Na zimno	Mosaic	50 g	2 dni	12.6 %
Na zimno	Amarillo	50 g	2 dni	8.2 %