Session IPA #2 "James"

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **46**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.4 kg *(44.4%)*	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.2 kg *(40.7%)*	82 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg *(14.8%)*	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Puławski	12 g	60 min	8.9 %
Gotowanie	Magnat	30 g	60 min	11.2 %
Whirlpool	Enigma (AUS)	25 g	---	15.9 %
Whirlpool	Vic Secret	25 g	---	16.3 %
Na zimno	Cascade 2016	50 g	2 dni	12 %
Na zimno	Citra 2016	60 g	2 dni	12 %
Na zimno	Amarillo 2016	65 g	2 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale II	Ale	Gęstwa	100 ml	Wyeast Labs

Notatki

- Wyszło ok 21,5 litra brzeczki 13 st. Blg.
  15 kwi 2018, 23:09

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.