

session ipa 20l

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **25**
- SRM **4.7**
- 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 brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **95 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.8 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **18.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 1.8 kg (50%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 1 kg (27.8%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.6 kg (16.7%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Carared | 0.2 kg (5.6%) | 75 % | 39 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Rakau (NZ) | 25 g | 15 min | 9.5 % |
| Gotowanie | Pacific Gem | 10 g | 10 min | 15.3 % |
| Gotowanie | Rakau (NZ) | 25 g | 5 min | 9.5 % |
| Na zimno | Pacific Gem | 40 g | 5 dni | 15.3 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------------|-----|--------|---------|--------------|
| FM53 Voss kveik | Ale | Płynne | 11.5 ml | FM |