

Session Ipa

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **55**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.3 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **80 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25 L** wody do zacierania do **78.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **80C**
- Wysładzaj używając **11.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (56%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (16%)	85 %	4
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (8%)	80 %	16
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (8%)	78 %	4
Ziarno	Żytni	0.25 kg (4%)	85 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Azacca	30 g	60 min	10.6 %
Gotowanie	Azacca	40 g	60 min	10.6 %
Gotowanie	Motueka	20 g	40 min	6 %
Whirlpool	Cascade PL	20 g	5 min	5.2 %
Whirlpool	Mandarina Bavaria	20 g	5 min	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile
-------------------------	-----	--------	--------	------------------