

Session IPA '22

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **44**
- SRM **3.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.9 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **70 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.1 L** wody do zacierania do **69.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5.5 kg (94.5%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.322 kg (5.5%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	30 g	15 min	10 %
Gotowanie	Citra	30 g	15 min	12 %
Gotowanie	Cascade PL	50 g	15 min	4.2 %
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	50 g	15 min	4 %
Na zimno	Mosaic	60 g	14 dni	10 %
Na zimno	Citra	60 g	14 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis