

Session ipa

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **26**
- SRM **2.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **11.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	2.3 kg (71.9%)	80.5 %	2
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (9.4%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (9.4%)	85 %	3
Ziarno	Barley, Flaked	0.3 kg (9.4%)	70 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	7 g	60 min	12.1 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	15 min	12.1 %
Whirlpool	Mosaic	40 g	15 min	1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	8 g	fermentis