

Session IPA

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **76**
- SRM **5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.6 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.2 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (90.9%)	79 %	6
Ziarno	Carahell	0.4 kg (9.1%)	77 %	26

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus	25 g	60 min	16.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	15 min	6.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	15 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	10 min	6.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	10 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	5 min	6.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	5 min	13.5 %
Na zimno	Cascade	20 g	4 dni	6.8 %
Na zimno	Citra	20 g	4 dni	13.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis