

Session IPA

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **55**
- SRM **3.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.2 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **75 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.4 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **9.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pale ale | 2.8 kg (100%) | 80 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Mosaic | 10 g | 5 min | 10 % |
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 10 g | 60 min | 15.5 % |
| Gotowanie | Equinox | 10 g | 30 min | 13.1 % |
| Na zimno | Mosaic | 30 g | 7 dni | 10 % |
| Na zimno | Equinox | 30 g | 7 dni | 13.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM52 Amerykański Sen | Ale | Płynne | 110 ml | Fermentum Mobile |