

Session IPA

- Gęstość **11 BLG**
- ABV ---
- IBU **47**
- SRM **6.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.6 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **71 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.6 L** wody do zacierania do **70.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **71C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **12.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.4 kg (80%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.2 kg (6.7%)	79 %	16
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.1 kg (3.3%)	78 %	120
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.3 kg (10%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	15 min	15.5 %
Gotowanie	Centennial	10 g	10 min	10.5 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	5 min	13 %
Gotowanie	Citra	10 g	1 min	12 %
Na zimno	Centennial	20 g	5 dni	10.5 %
Na zimno	Simcoe	20 g	5 dni	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Chlorek Wapnia	5 g	Gotowanie	60 min