

Session IPA

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **57**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.25 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.3 L**

Kroki

- Temp **45 C**, Czas **20 min**
- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.3 L** wody do zacierania do **48.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **20 min** w **45C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **20.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 3 kg (60%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński | 1 kg (20%) | 79 % | 10 |
| Ziarno | Strzegom pszeniczny | 0.5 kg (10%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Carahell | 0.5 kg (10%) | 77 % | 26 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 30 g | 20 min | 15.5 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Enigma (AUS) | 30 g | 10 min | 17.2 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Equinox | 30 g | 10 min | 13.1 % |
| Na zimno | Enigma (AUS) | 30 g | 5 dni | 17.2 % |
| Na zimno | Enigma (AUS) | 30 g | 3 dni | 17.2 % |
| Na zimno | Pacifica (NZ) | 30 g | 2 dni | 4.8 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|-------------|-----|-------|--------|--------|
| Safale S-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Safale |
|-------------|-----|-------|--------|--------|

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|----------------|--------------|-----------------|-------------|
| Czynnik do wody | gips | 5 g | Zacieranie | 80 min |
| Klarowanie | Mech Irlandzki | 6 g | Gotowanie | 15 min |