

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