

Session IPA 47

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **56**
- SRM **5.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **38.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **46.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **40.9 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31.8 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min w 66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min w 75C**
- Wyszadzaj używając **23.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **46.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	3.3 kg (36.3%)	80 %	7
Ziarno	Pilzneński	3.3 kg (36.3%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (11%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (11%)	85 %	3
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.3 kg (3.3%)	73 %	120
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.2 kg (2.2%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	20 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Citra	20 g	30 min	12 %
Gotowanie	Citra	25 g	15 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	25 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Cascade	40 g	5 min	6 %
Gotowanie	Mosaic	40 g	5 min	11.7 %
Na zimno	Cascade	60 g	6 dni	6 %
Na zimno	Mosaic	60 g	6 dni	11.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Gorączka Kalifornijska	Ale	Suche	259 g	FM