

session IPA

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **37**
- SRM **5.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Abbey Castle	0.4 kg (12.1%)	80 %	45
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.6 kg (18.2%)	82 %	5
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (9.1%)	78 %	4
Ziarno	Pilzneński	2 kg (60.6%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	25 g	30 min	11.3 %
Na zimno	Mosaic	35 g	2 dni	10 %
Na zimno	Citra	60 g	2 dni	12 %
Na zimno	Nelson Sauvignon	15 g	2 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us 05	Ale	Suche	11 g	fermentis

Notatki

- zacieranie standard 66-68°C - 1h
24 sie 2019, 10:15