

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