

Session IPA Amora Preta + Vermelho

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **63**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **50 min**
- Temp **80 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.8 L** wody do zacierania do **79.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **80C**
- Wyszadzaj używając **12.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 3 kg (46.2%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 1.5 kg (23.1%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1 kg (15.4%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (7.7%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Rye, Flaked | 0.5 kg (7.7%) | 78.3 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|-------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Lunga | 30 g | 40 min | 12.5 % |
| Gotowanie | Amora Preta | 30 g | 20 min | 7.4 % |
| Gotowanie | Vermelho | 30 g | 20 min | 9.1 % |
| Whirlpool | Amora preta | 40 g | 1 min | 7.4 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM55 Zielone Wzgórze | Ale | Gęstwa | 100 ml | Fermentum Mobile |