

Session ipa au

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **25**
- SRM **3.7**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **17 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.8 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **19.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Colorade malt	2 kg (47.1%)	81 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1 kg (23.5%)	79 %	10
Ziarno	Wheat, Torrified	0.5 kg (11.8%)	79 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (5.9%)	78 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (11.8%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Vic Secret	15 g	0 min	16.1 %
Gotowanie	Galaxy	15 g	0 min	15 %
Whirlpool	Vic Secret	15 g	20 min	16.1 %
Whirlpool	Galaxy	15 g	20 min	15 %
Na zimno	Galaxy	20 g	5 dni	15 %
Na zimno	Vic Secret	20 g	5 dni	16.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis