

Session IPA II

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **49**
- SRM **3.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **40 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.4 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilzneński	2 kg (83.3%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (8.3%)	75 %	5
Ziarno	Płatki owsiane błyskawiczne	0.2 kg (8.3%)	75 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	USA Cascade	20 g	60 min	8.1 %
Gotowanie	USA Cascade	10 g	15 min	8.1 %
Gotowanie	USA Cascade	20 g	5 min	6.8 %
Aromat (koniec gotowania)	USA Cascade	30 g	0 min	6.8 %
Na zimno	USA Cascade	20 g	3 dni	8.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05 I	Ale	Suche	11.5 g	---