

Session IPA Kaisbor

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **47**
- SRM **3.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **42 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **43.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **48 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.2 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **33.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **48 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	7.2 kg (97.3%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.2 kg (2.7%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	30 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Eureka!	20 g	20 min	18 %
Aromat (koniec gotowania)	Lemon drop	30 g	0 min	4.6 %
Na zimno	Lemon drop	20 g	7 dni	4.6 %
Gotowanie	Eureka!	15 g	60 min	18 %