

Session IPA lol

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **40**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **45 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.2 kg (70%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (10%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.2 kg (20%)	79 %	10

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	40 g	40 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	100 g	1 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	50 g	1 min	11 %
Na zimno	Nelson Sauvín	50 g	2 dni	11 %
Na zimno	Galaxy	50 g	2 dni	15 %