

Session IPA - miszmasz

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **98**
- SRM **7.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.7 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.3 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (78.4%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (7.8%)	78 %	4
Ziarno	Fawcett - Red Crystal	0.125 kg (2%)	70 %	160
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (7.8%)	83 %	5
Ziarno	Słód Caramunich Typ II Weyermann	0.25 kg (3.9%)	73 %	120

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	60 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Challenger	20 g	60 min	7 %
Gotowanie	Hallertau Spalt Select	20 g	60 min	3.4 %
Na zimno	Citra	50 g	2 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	50 g	2 dni	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM11 Wichrowe Wzgórza	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentum Mobile
--------------------------	-----	--------	--------	------------------