

SESSION IPA PINTA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **48**
- SRM **3.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	5 kg (83.3%)	81 %	4
Ziarno	Wheat, Torrified	0.5 kg (8.3%)	79 %	4
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.5 kg (8.3%)	72 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	10 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Nelson Sauvignon	25 g	15 min	11 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	15 min	10 %
Na zimno	Simcoe	50 g	4 dni	13.2 %
Na zimno	Citra	50 g	4 dni	15 %
Na zimno	Mosaic	50 g	4 dni	10 %
Na zimno	Galaxy	30 g	4 dni	15 %

Drożdże

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

Wyeast - American Ale II	Ale	Płynne	1 ml	Wyeast Labs
--------------------------	-----	--------	------	-------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech	5 g	Gotowanie	15 min