

Session IPA

- Gęstość **12.8 BLG**
- ABV ---
- IBU **74**
- SRM **12.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **76 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.15 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.7 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **73.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	4.3 kg (90.5%)	81 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (4.2%)	85 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.15 kg (3.2%)	78 %	400
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.1 kg (2.1%)	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	70 min	15.7 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	60 min	15.7 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	30 min	15.7 %
Gotowanie	Centennial	10 g	15 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	15 g	0 min	10.5 %
Whirlpool	Centennial	20 g	30 min	10.5 %

Drożdże

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