

Session NE IPA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU ---
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Castle Pale Ale | 2 kg (60.6%) | 80 % | 8 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (15.2%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Castlemalting - Cara Clair | 0.3 kg (9.1%) | 78 % | 4 |
| Ziarno | Słód owsiany Fawcett | 0.25 kg (7.6%) | 61 % | 5 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.25 kg (7.6%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|------------|----------|-------|-------|------------|
| Whirlpool | Galaxy | 15 g | 0 min | 15 % |
| 80°C 20min | | | | |
| Whirlpool | Columbus | 15 g | 0 min | 15.5 % |
| 80°C 20min | | | | |
| Whirlpool | Denali | 15 g | 0 min | 14 % |
| 80°C 20min | | | | |
| Whirlpool | Citra | 15 g | 0 min | 12 % |
| 80°C 20min | | | | |

| | | | | |
|----------------------|-------------|------|--------|-------|
| Na zimno | Galaxy | 35 g | 14 dni | 15 % |
| w 3 dniu fermentacji | | | | |
| Na zimno | Azacca | 25 g | 5 dni | 14 % |
| Na zimno | Amarillo | 25 g | 5 dni | 9.5 % |
| Na zimno | Sorachi Ace | 25 g | 5 dni | 10 % |
| Na zimno | Azacca | 25 g | 3 dni | 14 % |
| Na zimno | Amarillo | 25 g | 3 dni | 9.5 % |
| Na zimno | Sorachi Ace | 25 g | 3 dni | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------|-----|--------|--------|---------------|
| WLP4000 Vermont Ale | Ale | Płynne | 200 ml | The Yeast Bay |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-----------------|-------|------------|-------|
| Czynnik do wody | chlorek wapnia | 2 g | Zacieranie | 0 min |
| Czynnik do wody | gips piwowarski | 2 g | Zacieranie | 0 min |