

Session_NE_IPA

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **52**
- SRM **3.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.8 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **11 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (33.3%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (33.3%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (16.7%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (16.7%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	20 min	13 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	10 min	13.2 %
Gotowanie	Cascade	10 g	10 min	6 %
Whirlpool	Equinox	15 g	30 min	13.1 %
Na zimno	Simcoe	10 g	2 dni	13.2 %
Na zimno	Equinox	10 g	2 dni	13.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11 g	---