

Session New England IPA

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **23**
- SRM **3.3**
- 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 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **77 C**, Czas **3 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.3 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **3 min** w **77C**
- Wyladuj używając **17.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (48.8%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.6 kg (14.6%)	83 %	5
Ziarno	Wheat, Flaked	0.6 kg (14.6%)	77 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.9 kg (22%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Amarillo	10 g	60 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	5 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	5 min	13.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Equanot	20 g	5 min	13.2 %
Na zimno	Citra	40 g	5 dni	13.7 %
Na zimno	Amarillo	30 g	5 dni	8.8 %
Na zimno	Columbus	40 g	5 dni	12.4 %
Na zimno	Equanot	10 g	5 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	40 ml	Fermentum Mobile