

Session New England IPA ||| Simcoe & Mosaic

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **29**
- SRM **3.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **51.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **61.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33 L**
- Całkowita objętość zacieru **44 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **33 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **39.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **61.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	9 kg (81.8%)	80 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (9.1%)	61 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (4.5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (4.5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ekuanot	20 g	60 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	20 min	12 %
Whirlpool	Ekuanot	50 g	0 min	13.2 %
Whirlpool	Citra	100 g	0 min	12 %
Na zimno	Ekuanot	80 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Citra	150 g	3 dni	12 %

Drożdże

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

FM10 O czym szumią wierzby	Ale	Płynne	245.45 ml	Fermentum Mobile
----------------------------	-----	--------	-----------	------------------