

SESSION NZ WC IPA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **59**
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	5 kg (90.9%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	0.5 kg (9.1%)	81 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nectaron	25 g	45 min	12 %
Gotowanie	Nelson Sauvin	25 g	45 min	11 %
Gotowanie	Nelson Sauvin	50 g	1 min	11 %
Gotowanie	Superdelic	50 g	1 min	9 %
Gotowanie	Nectaron	25 g	1 min	12 %
Whirlpool	Nelson Sauvin	25 g	0 min	11 %
78 C 20 minut				
Whirlpool	Riwaka	25 g	0 min	4.8 %
78 C 20 minut				
Whirlpool	Nectaron	25 g	0 min	12 %
78 C 20 minut				

Whirlpool	Superdelic	25 g	0 min	9 %
78 C 20 minut				
Na zimno	Riwaka	25 g	2 dni	4.8 %
Na zimno	Nelson Sauvín	50 g	2 dni	11 %
Na zimno	Superdelic	25 g	2 dni	9 %
Na zimno	Nectarón	25 g	2 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lalbrew - BRY-97	Ale	Gęstwa	300 ml	Lallemand

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips Piwowarski	4 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Whirlflock T	1 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	Witaminca C	4 g	Butelkowanie	---