

Session piwko

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **34**
- SRM **4.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **74 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **74C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 2 kg (42.6%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 1 kg (21.3%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1 kg (21.3%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | carabody | 0.3 kg (6.4%) | 82 % | 8 |
| Ziarno | Biscuit Malt | 0.2 kg (4.3%) | 79 % | 45 |
| Ziarno | Barley, Flaked | 0.2 kg (4.3%) | 70 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Sybilla | 10 g | 60 min | 6 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 20 g | 60 min | 4 % |
| Gotowanie | Lublin (Lubelski) | 20 g | 10 min | 4 % |
| Gotowanie | Sybilla | 10 g | 10 min | 6 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Strata | 20 g | 3 min | 13.6 % |
| Aromat (koniec gotowania) | El Dorado | 20 g | 3 min | 15 % |

| | | | | |
|---------------------------|------------|------|-------|-------|
| Aromat (koniec gotowania) | Lemon drop | 20 g | 3 min | 4.6 % |
| Aromat (koniec gotowania) | hbc586 | 20 g | 3 min | 7.2 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Lallemand - LalBrew Verdant IPA | Ale | Suche | 11 g | Lallemand |