

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