

SESSION VERDANT IPA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **31**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	2.5 kg (38.5%)	81 %	5
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	2.5 kg (38.5%)	61 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (15.4%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	0.5 kg (7.7%)	85 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sabro	50 g	10 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Sabro	25 g	1 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Strata	25 g	1 min	13.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	25 g	1 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Ekuanot	25 g	1 min	14 %
Whirlpool	Ekuanot	25 g	0 min	14 %
Whirlpool	Mosaic	25 g	0 min	10 %
Whirlpool	Strata	25 g	0 min	13.6 %
Na zimno	Strata	25 g	7 dni	13.6 %
Na zimno	Citra	25 g	7 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	25 g	7 dni	10 %
Na zimno	Citra	25 g	2 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	25 g	2 dni	10 %
Na zimno	Strata	25 g	2 dni	13.6 %

Na zimno	Sabro	25 g	2 dni	15 %
----------	-------	------	-------	------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Suche	22 g	Lallemand

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Wirflock T	1 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	Gips Piwowarski	4 g	Zacieranie	75 min
Czynnik do wody	Witamina C	4 g	Butelkowanie	---