

Soczkers na sesji

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **41**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.5 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (44%)	81 %	4
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1.4 kg (30.8%)	80 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (8.8%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.25 kg (5.5%)	79 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (11%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	13 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	20 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	20 min	13.2 %
Whirlpool	Mosaic	10 g	30 min	10 %
Whirlpool	Simcoe	10 g	30 min	13.2 %
Na zimno	Denali	100 g	5 dni	11 %
Na zimno	Citra	100 g	5 dni	12 %
Na zimno	falconers flight	30 g	5 dni	10 %

Na zimno	Chinook	30 g	5 dni	13 %
----------	---------	------	-------	------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Vermont Ale	Ale	Gęstwa	150 ml	Yeast Bay