

Ultra Session IPA

- Gęstość **7.6 BLG**
- ABV **2.9 %**
- IBU **24**
- SRM **2.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.2 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.1 L** wody do zacierania do **80.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **19.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting Pilzneński 2-rzędowy	1 kg (32.8%)	85 %	3
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg Wheat Malt	1 kg (32.8%)	82 %	3
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (13.1%)	80 %	2
Ziarno	Rye, Flaked	0.4 kg (13.1%)	78.3 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	0.2 kg (6.6%)	79 %	6
Ziarno	Vienna Malt	0.05 kg (1.6%)	78 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Iunga	15 g	60 min	11 %
Gotowanie	Cascade PL	25 g	5 min	5.2 %
Gotowanie	Mistral	25 g	0 min	7.8 %
Gotowanie	Chinook	25 g	0 min	13 %
Gotowanie	Centennial	20 g	0 min	10.5 %
Whirlpool	Simcoe	25 g	20 min	13.2 %
Whirlpool	Chinook	15 g	20 min	13 %

Na zimno	Centennial	25 g	3 dni	10.5 %
Na zimno	Chinook	30 g	3 dni	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	12.5 g	Danstar

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips	4 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Whirlfloc	2.5 g	Gotowanie	10 min