

White Sesion IPA

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **24**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.8 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22 L** wody do zacierania do **75.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **11.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (51.7%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	2 kg (34.5%)	81 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (6.9%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (6.9%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	lunga	10 g	120 min	11 %
Gotowanie	lunga	10 g	15 min	13.2 %
Whirlpool	Galaxy	30 g	2 min	16 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	30 g	2 min	11 %
Na zimno	Galaxy	70 g	3 dni	16 %
Na zimno	Nelson Sauvín	70 g	3 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM23 Magiczny ogród	Pszeniczne	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile

FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentum Mobile
-----------------------------	-----	--------	--------	------------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	Zest z pomarańczy (1 sztuka)	20 g	Gotowanie	5 min