

White session IPA

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **34**
- SRM **4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **51 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **37.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **32.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **51 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (53.8%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Pszeniczny | 4 kg (43%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | zakwaszający | 0.3 kg (3.2%) | 85 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra | 40 g | 30 min | 12 % |
| Gotowanie | Centennial | 10 g | 10 min | 10.4 % |
| Gotowanie | Citra | 10 g | 7 min | 12 % |
| Gotowanie | Mosaic | 10 g | 5 min | 10.4 % |
| Whirlpool | Citra | 50 g | 5 min | 12 % |
| Whirlpool | Centennial | 40 g | 5 min | 10.4 % |
| Whirlpool | Mosaic | 40 g | 5 min | 10.4 % |
| Na zimno | Centennial | 50 g | 3 dni | 10 % |
| Na zimno | Mosaic | 50 g | 3 dni | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

| | | | | |
|--------------|-----|-------|------|-----------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11 g | Fermentis |
|--------------|-----|-------|------|-----------|

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-----------------|--------------|-------------------|-------------|
| Dodatek smakowy | zest cystrynowy | 10 g | Fermentacja cicha | 5 dni |