

Wiosenna Sesion IPA 2025

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **66**
- SRM **3.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **50 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.2 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.2 kg (64.7%)	81 %	3
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.7 kg (20.6%)	80 %	6
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.5 kg (14.7%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	20 g	12 min	12.6 %
Gotowanie	Amarillo	30 g	12 min	8.7 %
Gotowanie	cascade	30 g	12 min	7.9 %
Gotowanie	cryohops mosaic	10 g	12 min	21.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	0 min	12.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	0 min	8.7 %
Aromat (koniec gotowania)	cascade	20 g	0 min	7.9 %
Aromat (koniec gotowania)	cryohops mosaic	15 g	0 min	21.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M12 Voss Kveik	Ale	Suche	11 g	Mangrove Jack's