

## #235 Session IPA

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **30**
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28.2 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **31.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.42 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.8 L** wody do zacierania do **73.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **21.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.25 kg (62.5%)	80 %	5
Ziarno	Viking Malt Żytmi	0.8 kg (15.4%)	85 %	8
Ziarno	Viking Malt Pilsneński	0.45 kg (8.7%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.7%)	80 %	2
Ziarno	Viking Malt Monachijski Jasny	0.15 kg (2.9%)	80 %	16
Ziarno	Viking Malt Karmelowy	0.15 kg (2.9%)	75 %	30

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lubelski PL 2024	25 g	60 min	3.6 %
Gotowanie	Centennial US 2023	20 g	60 min	8.9 %
Gotowanie	Mosaic US 2024	10 g	25 min	12.4 %
Na zimno	Centennial US 2023	30 g	7 dni	8.9 %
Na zimno	Mosaic US 2024	40 g	7 dni	12.4 %

### Drożdże

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

WHC Lab Low Rider - Session Low Attenuating Yeast	Ale	Suche	11 g	WHC Lab
---	-----	-------	------	---------