

## NTMFP-Session IPA

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **20**
- SRM **3.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **550 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **577.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **4 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **657.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **390 L**
- Całkowita objętość zacieru **520 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **390 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **397.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **657.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 100 kg (76.9%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki owsiane      | 15 kg (11.5%)  | 60 %       | 3   |
| Ziarno | Rye, Flaked         | 15 kg (11.5%)  | 78.3 %     | 4   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość  | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|--------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 100 g  | 60 min | 13 %       |
| Gotowanie | Chinook | 300 g  | 30 min | 13 %       |
| Whirlpool | Chinook | 300 g  | 10 min | 13 %       |
| Whirlpool | Strata  | 500 g  | 0 min  | 13.6 %     |
| Na zimno  | Strata  | 2000 g | 7 dni  | 13.6 %     |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 242 g | Fermentis    |