

## Polish session ipa

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **14**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **23 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.7 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński           | 2 kg (72.7%)   | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Słód owsiany Fawcett | 0.3 kg (10.9%) | 61 %       | 5   |
| Ziarno | Płatki owsiane       | 0.3 kg (10.9%) | 60 %       | 3   |
| Ziarno | Abbey Castle         | 0.15 kg (5.5%) | 80 %       | 45  |

### Chmiele

| Użyto do   | Nazwa               | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|------------|---------------------|-------|--------|------------|
| Zacieranie | Rody hodowlane 3/20 | 25 g  | 60 min | 7.5 %      |
| Zacieranie | Amora Preta         | 25 g  | 60 min | 9 %        |
| Gotowanie  | Tomyski             | 15 g  | 60 min | 4.5 %      |