

## Session IPA

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **25**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.6 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.9 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Wyladuj używając **8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa          | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński     | 3.25 kg (89%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.4 kg (11%)  | 60 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa            | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga            | 20 g  | 20 min | 11 %       |
| Na zimno  | Nelson Sauvignon | 100 g | 2 dni  | 11 %       |
| Na zimno  | Rakau (NZ)       | 60 g  | 2 dni  | 9.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11 g  | Fermentis    |