

## Session IPA

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **34**
- SRM **3.2**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **66 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **66 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **20.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                             | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Bohemian Pilsner Malt | 4 kg (77.7%)   | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Żytni                             | 0.4 kg (7.8%)  | 85 %       | 8   |
| Ziarno | Weyermann - Carapils              | 0.25 kg (4.9%) | 78 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki owsiane                    | 0.5 kg (9.7%)  | 60 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa         | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Admiral       | 17 g  | 60 min | 15.1 %     |
| Gotowanie | Simcoe        | 50 g  | 5 min  | 13.2 %     |
| Gotowanie | Mosaic        | 50 g  | 0 min  | 10 %       |
| Na zimno  | Nelson Sauvín | 50 g  | 5 dni  | 11 %       |
| Na zimno  | Wai-iti       | 100 g | 5 dni  | 4.1 %      |

### Drożdże

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