

## Session IPA I

---

- Gęstość **11 BLG**
- ABV ---
- IBU **77**
- SRM **3.6**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **35 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **66 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.7 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.1 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **9.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsneński	2.4 kg (92.3%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane błyskawiczne	0.2 kg (7.7%)	75 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	USA El Dorado	10 g	60 min	14.2 %
Gotowanie	USA Cascade	30 g	15 min	8.1 %
Gotowanie	USA Cascade	50 g	5 min	8.1 %
Na zimno	USA Cascade	20 g	3 dni	8.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05 II	Ale	Gęstwa	80 ml	---