

## #122 Session IPA

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **47**
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **5.75 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.5 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **67 min**
- Temp **72 C**, Czas **27 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.9 L** wody do zacierania do **71.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **67 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **27 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **2.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 1.15 kg (42.8%) | 80 %       | 6   |
| Ziarno | Płatki owsiane       | 0.57 kg (21.2%) | 70 %       | 3   |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński  | 0.45 kg (16.7%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Pszeniczny           | 0.27 kg (10%)   | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki żytnie        | 0.15 kg (5.6%)  | 70 %       | 3   |
| Cukier | Milk Sugar (Lactose) | 0.1 kg (3.7%)   | 80 %       | 0   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa            | Ilość  | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------|--------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Citra            | 5 g    | 45 min | 12.8 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Galaxy           | 20 g   | 15 min | 14.2 %     |
| Whirlpool                 | Galaxy           | 20 g   | 1 min  | 14.2 %     |
| Whirlpool                 | Mosaic           | 23 g   | 1 min  | 11.8 %     |
| Whirlpool                 | Chinook          | 24.5 g | 1 min  | 12.8 %     |
| Whirlpool                 | Simcoe           | 25 g   | 1 min  | 12.1 %     |
| Na zimno                  | Nelson Sauvignon | 30 g   | 4 dni  | 10.6 %     |

|          |         |      |       |        |
|----------|---------|------|-------|--------|
| Na zimno | Chinook | 25 g | 4 dni | 12.8 % |
| Na zimno | Galaxy  | 30 g | 4 dni | 14.2 % |
| Na zimno | Simcoe  | 25 g | 4 dni | 12.1 % |

### Drożdże

| Nazwa                | Typ | Forma  | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|--------|-------|--------------|
| Danstar - Nottingham | Ale | Gęstwa | 70 ml | Danstar      |

### Dodatki

| Typ        | Nazwa      | Ilość  | Użyto do          | Czas   |
|------------|------------|--------|-------------------|--------|
| Klarowanie | WhirlFloc  | 1.25 g | Gotowanie         | 12 min |
| Inne       | Witamina C | 2.1 g  | Fermentacja cicha | 4 dni  |