

#144 Session IPA

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **35**
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.8 L**
- Czas gotowania **67 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.2 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **37 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **77 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25 L** wody do zacierania do **68.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **37 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **77C**
- Wyladuj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4 kg (72.7%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 0.9 kg (16.4%) | 73 % | 6 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.3 kg (5.5%) | 85 % | 3 |
| Cukier | Cane (Beet) Sugar | 0.2 kg (3.6%) | 100 % | 0 |
| Cukier | Milk Sugar (Lactose) | 0.1 kg (1.8%) | 76.1 % | 0 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|--------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga PL | 30 g | 55 min | 10.5 % |
| Whirlpool | Simcoe | 66 g | 1 min | 13.2 % |
| Whirlpool | Ekuanot | 66 g | 1 min | 14 % |
| Whirlpool | Chinook | 36 g | 1 min | 11 % |
| Na zimno | Simcoe | 110 g | 4 dni | 13.2 % |
| Na zimno | Ekuanot | 50.5 g | 4 dni | 14 % |
| Na zimno | Chinook | 47 g | 4 dni | 11 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|--------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Gęstwa | 300 ml | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|------------|------------|-------|-------------------|--------|
| Klarowanie | Whirlfloc | 2.5 g | Gotowanie | 12 min |
| Inne | Witamina C | 5 g | Fermentacja cicha | 4 dni |