

## #151 Session IPA

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **47**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.1 L**
- Czas gotowania **67 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.3 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **37 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **4 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.8 L** wody do zacierania do **68.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **37 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **4 min** w **78C**
- Wyladuj używając **2.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.3 kg (64.8%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (14.1%)	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (14.1%)	85 %	3
Ziarno	Rice, Flaked	0.25 kg (7%)	70 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Azacca	50 g	2 min	13 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	2 min	13 %
Whirlpool	Citra	30 g	2 min	13 %
Gotowanie	lunga	22 g	55 min	9.2 %
Na zimno	Mosaic	100 g	7 dni	13 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP644	Ale	Gęstwa	120 ml	---