

## #184 Polish Session IPA

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **52**
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **65 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **65 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszładzaj używając **11.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	4.3 kg (86%)	79 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (4%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zula	30 g	20 min	10.5 %
Gotowanie	Zula	30 g	10 min	10.5 %
Whirlpool	Zula	30 g	10 min	10.5 %
Whirlpool	Książęcy	50 g	10 min	8.3 %
Na zimno	Zula	50 g	5 dni	8.3 %
Na zimno	Książęcy	50 g	5 dni	8.3 %
Na zimno	Vermelho	100 g	5 dni	9.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	22 g	---