

#20 Session IPA

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **59**
- SRM **6.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **30.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

Kroki

- Temp **63 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **25 min** w **72C**
- Wyszładzaj używając **24.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 2 kg (37.7%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 2 kg (37.7%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1 kg (18.9%) | 80 % | 16 |
| Ziarno | melanoidynowy | 0.3 kg (5.7%) | 80 % | 70 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Mosaic | 30 g | 60 min | 12 % |
| Gotowanie | Mosaic | 10 g | 30 min | 12 % |
| Gotowanie | Centennial | 30 g | 30 min | 8.5 % |
| Gotowanie | Centennial | 30 g | 5 min | 8.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |