

## #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**
- Wyladuj 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