

## #222 Session IPA

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU **31**
- SRM **3.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21.1 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.96 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.1 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.5 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa           | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale | 3.25 kg (89%) | 80 %       | 6.7 |
| Ziarno | Płatki owsiane  | 0.4 kg (11%)  | 60 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                       | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Centennial US 2023 granulat | 20 g  | 60 min | 8.9 %      |
| Gotowanie | Mosaic US 2023 granulat     | 10 g  | 25 min | 12.2 %     |
| Na zimno  | Centennial US 2023 granulat | 30 g  | 7 dni  | 8.9 %      |
| Na zimno  | Mosaic US 2023 granulat     | 90 g  | 7 dni  | 12.2 %     |

### Drożdże

| Nazwa                        | Typ | Forma  | Ilość | Laboratorium |
|------------------------------|-----|--------|-------|--------------|
| Lallemand LalBrew Voss Kveik | Ale | Gęstwa | 50 ml | Lallemand    |