

## #34 NoStress (session ipa)

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **84**
- SRM **9.1**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **24.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (89.3%)	79 %	6
Ziarno	Caraaroma	0.1 kg (1.8%)	78 %	400
Ziarno	Carared	0.2 kg (3.6%)	75 %	39
Ziarno	D.Pszeniczny	0.3 kg (5.4%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	50 g	60 min	10.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	25 g	20 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Motueka	22 g	20 min	6.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	25 g	20 min	8.8 %
Whirlpool	Amarillo	30 g	0 min	8.8 %
Whirlpool	Mosaic	25 g	0 min	12 %
Whirlpool	Cascade	20 g	0 min	5 %
Na zimno	Mosaic	25 g	12 dni	10 %
Na zimno	Cascade	30 g	12 dni	5 %