

## #34 Session Ipa

- Gęstość **8.8 BLG**
- ABV **3.4 %**
- IBU **17**
- SRM **8.4**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Polding pale ale	1.3 kg (45.6%)	78 %	50
Płynny ekstrakt	polding jasne	1.3 kg (45.6%)	78 %	20
Ziarno	cookie	0.25 kg (8.8%)	81 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook PL	10 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Eliksir	10 g	20 min	2.5 %
Gotowanie	Styrian Dragon	10 g	10 min	8.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Styrian Dragon	10 g	1 min	8.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Eliksir	10 g	1 min	2.5 %
Na zimno	Styrian Dragon	10 g	4 dni	8.1 %
Na zimno	Styrian Dragon	20 g	4 dni	8.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11 g	Fermentis

### Notatki

- w 4 dniu fermentacji zbieranie gestwy i dodanie chmielu na 4 dni fermentacji. w 8 dniu przelac na cicha, w 12 dniu dodać chmiel na cicha i zmierzyc blg, w 16 dniu do butelkowania  
13 maj 2024, 22:25