

## 54 Session IPA

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **44**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.7 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Kroki

- Temp **70 C**, Czas **90 min**
- Temp **75 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **75C**
- Wysładzaj używając **19.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (90.9%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.5 kg (9.1%)	79 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	El dorado	25 g	60 min	15.1 %
Whirlpool	Loral	20 g	2 min	11 %
Whirlpool	Eureka!	100 g	2 min	18 %
Whirlpool	Lemon drop	20 g	2 min	4.6 %
Na zimno	Ekuanot	100 g	4 dni	13.1 %
Na zimno	Lemon drop	20 g	4 dni	4.6 %
Na zimno	Loral	20 g	4 dni	11 %
Na zimno	El Dorado	75 g	4 dni	15.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11 g	---