

## 87. Session IPA

---

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **17**
- SRM **3.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **17.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa             | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński        | 4 kg (76.9%)  | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.2 kg (3.8%) | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Płatki owsiane    | 1 kg (19.2%)  | 85 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Sabro | 30 g  | 5 min  | 15 %       |
| Whirlpool | Sabro | 20 g  | 15 min | 15 %       |
| Na zimno  | Sabro | 100 g | 2 dni  | 15 %       |

### Drożdże

| Nazwa  | Typ | Forma  | Ilość   | Laboratorium |
|--------|-----|--------|---------|--------------|
| WLP644 | Ale | Płynne | 1500 ml | WLP          |