

## 88. Session IPA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **46**
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.8 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.8 L** wody do zacierania do **75.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wyszładzaj używając **14.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński          | 3.5 kg (58.3%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki jęczmienne   | 1.5 kg (25%)   | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Płatki owsiane      | 0.5 kg (8.3%)  | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Golden Ale Strzegom | 0.5 kg (8.3%)  | 80 %       | 7   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                 | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------------|-------|--------|------------|
| Whirlpool | Sabro (Hopstand)      | 50 g  | 30 min | 15 %       |
| Whirlpool | Centennial (Hopstand) | 50 g  | 30 min | 10.5 %     |
| Na zimno  | Sabro                 | 100 g | 2 dni  | 15 %       |

### Drożdże

| Nazwa  | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|--------|-----|--------|--------|--------------|
| WLP644 | Ale | Gęstwa | 500 ml | WLP          |

### Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

|      |                |        |                         |       |
|------|----------------|--------|-------------------------|-------|
| Inne | Pulpa z Moreli | 1500 g | Fermentacja<br>burzliwa | 5 dni |
|------|----------------|--------|-------------------------|-------|