

## Buta&Pren - Session IPA

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **44**
- SRM **3.6**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25 L**
- Czas gotowania **45 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.2 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **20 min**
- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.2 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **77C**
- Wystadzaj używając **17.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	3.5 kg (57.9%)	81 %	4
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	1.2 kg (19.8%)	81 %	4
Ziarno	Briess - Wheat Malt, White	0.53 kg (8.8%)	85 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.82 kg (13.6%)	80 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic (US)	10 g	45 min	11.3 %
Gotowanie	Cascade	30 g	5 min	6.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic (US)	20 g	20 min	11.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	20 g	20 min	6.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	20 min	9.5 %

Na zimno	Amarillo	50 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Cascade	50 g	3 dni	6.5 %
Na zimno	Mosaic (US)	50 g	3 dni	11.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Suche	11 g	Lallemand

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	Rice hulls	150 g	Zacieranie	80 min
Czynnik do wody	Calcium Chloride	3.73 g	Zacieranie	80 min
Czynnik do wody	Calcium Sulphate (Gypsum)	0.81 g	Zacieranie	80 min
Czynnik do wody	Lactic Acid 88%	1.69 g	Gotowanie	45 min
Czynnik do wody	Calcium Chloride	2.59 g	Gotowanie	45 min
Czynnik do wody	Calcium Sulphate (Gypsum)	0.56 g	Gotowanie	45 min