

# MAJOWA SESJA

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU ---
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **45 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**
- Temp **80 C**, Czas **0 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **76C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **80C**
- Wyladuj używając **17.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (63.6%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (9.1%)	85 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (9.1%)	61 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (9.1%)	80 %	2
Ziarno	Barley, Flaked	0.5 kg (9.1%)	70 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Galaxy	20 g	0 min	15 %
Whirlpool	Citra	20 g	0 min	12 %
Whirlpool	Nectaron	20 g	0 min	12 %
Na zimno	Galaxy	30 g	7 dni	15 %
Na zimno	Nectaron	30 g	3 dni	12 %
Na zimno	Citra	30 g	3 dni	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

WLP067 - Coastal Haze	Ale	Płynne	1000 ml	White Labs
--------------------------	-----	--------	---------	------------