

## P.21 - Session IPA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **41**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **11 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **18.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4 kg (66.7%)	85 %	7
Ziarno	Oats, Flaked	0.3 kg (5%)	80 %	2
Ziarno	Wheat, Flaked	0.6 kg (10%)	77 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (3.3%)	78 %	4
Ziarno	Barley, Flaked	0.9 kg (15%)	70 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Equinox	50 g	20 min	13.1 %
Na zimno	Equinox	50 g	3 dni	13.1 %
Na zimno	Enigma (AUS)	50 g	3 dni	17.2 %
Na zimno	Amarillo	50 g	3 dni	9.5 %
Whirlpool	Magnum	45 g	20 min	13.5 %
Gotowanie	Magnum	5 g	60 min	13.5 %

### Drożdże

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

Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
--------------	-----	-------	--------	-----------