

## Season IPA 12 HB

---

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **61**
- SRM **3.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **18 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **24 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (87%)     | 80 %       | 5   |
| Ziarno | płatki jęczmienne    | 0.5 kg (8.7%)  | 60 %       | 4   |
| Cukier | Glukoza              | 0.25 kg (4.3%) | 100 %      | 0   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa       | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|-------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Chinook     | 25 g  | 60 min | 13 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Sorachi Ace | 38 g  | 5 min  | 10 %       |
| Na zimno                  | Centennial  | 125 g | 2 dni  | 10.5 %     |
| Gotowanie                 | Chinook     | 38 g  | 20 min | 13 %       |