

Sesion IPA #33

- Gęstość **9 BLG**
- ABV **3.5 %**
- IBU **35**
- SRM **3.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.4 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.5 L** wody do zacierania do **78.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **21.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pale Ale | 2.5 kg (64.9%) | 79 % | 6 |
| Ziarno | Żytni | 0.3 kg (7.8%) | 85 % | 8 |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 0.3 kg (7.8%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 30 | 0.25 kg (6.5%) | 75 % | 30 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.25 kg (6.5%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.25 kg (6.5%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 5 g | 60 min | 15 % |
| Gotowanie | Citra | 10 g | 15 min | 13.5 % |
| Gotowanie | Mosaic | 10 g | 15 min | 12 % |
| Gotowanie | Amarillo | 10 g | 15 min | 9.5 % |
| Gotowanie | Citra | 10 g | 5 min | 13.5 % |
| Gotowanie | Mosaic | 10 g | 5 min | 12 % |
| Gotowanie | Amarillo | 10 g | 5 min | 9.5 % |
| Gotowanie | Citra | 15 g | 0 min | 13.5 % |
| Gotowanie | Mosaic | 15 g | 0 min | 12 % |

| | | | | |
|-----------|----------|------|-------|--------|
| Gotowanie | Amarillo | 15 g | 0 min | 9.5 % |
| Na zimno | Citra | 25 g | 3 dni | 13.5 % |
| Na zimno | Mosaic | 25 g | 3 dni | 12 % |
| Na zimno | Amarillo | 25 g | 3 dni | 9.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|------------|--------------|--------------|---------------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11 g | Fermentis |