

## 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**
- Wyladuj 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**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis