

## Sesion NE IPA Polska Edycja

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU ---
- SRM **3.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **76 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **21.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (66.7%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (11.1%)	85 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (11.1%)	61 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (11.1%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Książęcy	50 g	0 min	7 %
30MIN W 80 STOPNIACH				
Whirlpool	VERMELHO	50 g	0 min	8.1 %
30MIN W 80 STOPNIACH				
Whirlpool	Zula	50 g	0 min	9.7 %
30MIN W 80 STOPNIACH				
Na zimno	Książęcy	50 g	14 dni	7 %
Na zimno	lunga	25 g	5 dni	11 %
Na zimno	AMORA PRETA	50 g	5 dni	9 %

Na zimno	Zula	25 g	5 dni	8.3 %
----------	------	------	-------	-------

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Suche	11.5 g	Lallemand

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	chlorek wapnia	3 g	Zacieranie	0 min
Czynnik do wody	gips piwowarski	5 g	Zacieranie	0 min
Czynnik do wody	sól kaminenna	5 g	Zacieranie	0 min
Klarowanie	whirlfloc t	3 g	Gotowanie	15 min