

## Sesja w centrum PINTA

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **87**
- SRM **3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **11 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.8 L** wody do zacierania do **67.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **7.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.2 kg (54.5%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (13.6%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (31.8%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Vic Secret	15 g	30 min	18.5 %
Whirlpool	Ella	25 g	20 min	15.4 %
Whirlpool	Simcoe	25 g	20 min	13.3 %
Na zimno	Vic Secret	85 g	2 dni	18.5 %
Na zimno	Ella (AUS)	25 g	2 dni	15.4 %
Na zimno	Simcoe	25 g	2 dni	13.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - American Ale	Ale	Płynne	30 ml	Wyeast Labs

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc T	0.8 g	Gotowanie	15 min