

## Session

---

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **49**
- SRM **3.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **10 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **70 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.5 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **70C**
- Wyladuj używając **10.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (60%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	1 kg (40%)	82 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	10 g	60 min	11.8 %
Gotowanie	Cascade	10 g	25 min	7.1 %
Gotowanie	Centennial	10 g	25 min	10.5 %
Gotowanie	Centennial	10 g	5 min	10.5 %
Gotowanie	Cascade	10 g	5 min	6 %
Na zimno	Cascade	25 g	3 dni	6 %
Na zimno	Centennial	25 g	3 dni	10.5 %
Na zimno	Mosaic	15 g	3 dni	10 %