

## Session DE/PL IPA

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **34**
- SRM **3.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **50 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **52.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **60.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **93 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **40.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **60.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	8 kg (95.2%)	80 %	5
Dodatek	Płatki owsiane	0.2 kg (2.4%)	85 %	3
Dodatek	Briess - Barley Flakes	0.2 kg (2.4%)	70 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Oktawia	50 g	30 min	9 %
Gotowanie	Hallertau Blanc	50 g	30 min	8.9 %
Whirlpool	Hallertau Blanc	100 g	0 min	8.9 %
Whirlpool	Zula	100 g	0 min	7 %
Whirlpool	Oktawia	100 g	0 min	9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	23 g	Fermentis

### Notatki

- Zacieranie 60 min. Ustalenie temp. na 68°C. Przez godzinę spadek temp. do 63°C. Podgrzanie do 78°C i mash out 10 min. Filtrację rozdzieliłem na dwa fermentory, ale weszłoby do jednego i później przełożyłem młóto do jednego i wystadzałem do 2 Blg. Gotowanie wyszło dłużej, bo po dodaniu chmielu w 30 min. dolałem kilka litrów wody bo sporo odparowało i spadła temp. Chwilę zajęło zanim brzezka znowu zawrzała

i żeby nie było straty na goryczce pogotowałem dłużej. Na oko :-). Zobaczymy w efekcie końcowym jak wyszło :-). Przy zlewaniu do fermentacji wizualnie trochę błoto.. Dużo chmielu (300 g) do whirlpoola zrobiło jednak swoje. Schłodziłem do 23°C. Po zadaniu drożdży wystawię na balkon (10°C) żeby spadła temperatura i wstawię do pokoju, z otwartym oknem na noc.  
*20 mar 2020, 19:13*