

## SESSION IPA 10 BLG # 101

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU ---
- SRM **3**
- Styl **Specialty Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.8 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **10 min**
- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.1 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński           | 3.5 kg (94.6%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.2 kg (5.4%)  | 78 %       | 4   |

### Drożdże

| Nazwa               | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|---------------------|-----|--------|--------|--------------|
| WLP066 - London Fog | Ale | Płynne | 140 ml | White Labs   |

### Dodatki

| Typ        | Nazwa     | Ilość | Użyto do  | Czas  |
|------------|-----------|-------|-----------|-------|
| Klarowanie | Whirlfloc | 3 g   | Gotowanie | 5 min |