

## SESSION IPA 10 BLG # 99

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **35**
- SRM **2.9**
- Styl **Specjalty Beer**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 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 **12 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **20.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.6 kg (90%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (5%)	78 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	0.2 kg (5%)	70 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Xionc (experimental PolishHops)	50 g	10 min	7.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Płotowy 114	50 g	10 min	1.5 %
Gotowanie	Płotowy 114	50 g	10 min	1.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Xionc (experimental PolishHops)	50 g	10 min	7.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand Verdant IPA	Ale	Suche	22 g	---

## Dodatki

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