

## Session IPA

---

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **69**
- SRM **3.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **19.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (90.9%)	82 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.5 kg (9.1%)	80 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	40 g	60 min	11 %
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	WAI-ITI	20 g	15 min	4.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Motueka	20 g	15 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	WAI-ITI	20 g	5 min	4.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Motueka	20 g	5 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	WAI-ITI	20 g	0 min	4.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Motueka	20 g	0 min	7 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	50 g	0 min	11 %
Whirlpool	WAI-ITI	15 g	0 min	4.1 %

Whirlpool	Motueka	15 g	0 min	7 %
-----------	---------	------	-------	-----

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP007 - Dry English Ale Yeast	Ale	Płynne	100 ml	White Labs
Gęstwa po poprzednim piwie				