

## SESSION IPA 11,5 BLG # 95

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **31**
- SRM **3.2**
- Styl **Specjalty 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 **75 %**
- 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 **40 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 **40 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.9 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
Zacieranie	PŁ167	50 g	15 min	9.8 %
Gotowanie	PŁ167	50 g	15 min	9.8 %
Aromat (koniec gotowania)	ZI - 1	50 g	1 min	6.9 %
Na zimno	PŁ167	30 g	4 dni	9.8 %
Na zimno	ZI - 1	30 g	4 dni	6.9 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Płynne	40 ml	---