

## Session IPA

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **41**
- SRM **3.6**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **83.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.1 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.5 L** wody do zacierania do **70.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński        | 4.5 kg (80.4%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.35 kg (6.3%) | 79 %       | 16  |
| Ziarno | Weyermann - Carapils       | 0.25 kg (4.5%) | 78 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki owsiane             | 0.5 kg (8.9%)  | 85 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Magnum     | 22 g  | 30 min | 12 %       |
| Gotowanie | Cascade PL | 20 g  | 15 min | 5.5 %      |
| Gotowanie | Galaxy     | 14 g  | 15 min | 13.6 %     |
| Whirlpool | Cascade PL | 30 g  | 15 min | 5.5 %      |
| Whirlpool | Galaxy     | 25 g  | 15 min | 13.6 %     |
| Na zimno  | Centennial | 30 g  | 3 dni  | 10.5 %     |
| Na zimno  | Galaxy     | 35 g  | 3 dni  | 13.6 %     |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
|-------|-----|-------|-------|--------------|

|                 |     |        |        |           |
|-----------------|-----|--------|--------|-----------|
| FM53 Voss kveik | Ale | Gęstwa | 7.5 ml | Lallamand |
|-----------------|-----|--------|--------|-----------|

### **Dodatki**

| <b>Typ</b>   | <b>Nazwa</b>        | <b>Ilość</b> | <b>Użyto do</b> | <b>Czas</b> |
|--|---------------------|--------------|-----------------|-------------|
| Inne   | Pożywka dla drożdży | 0 g          | Gotowanie       | 10 min      |
| użyć potrójnej ilości pożywki w stosunku do il. używanej przy nie-kveikach |                     |              |                 |             |

### **Notatki**

- hopstand 80 st. C;  
26 maj 2020, 05:01