

## session ipa

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **93**
- SRM **3.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **70.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **11.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Simpsons - Golden Promise  | 4 kg (88.9%)   | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Briess - Wheat Malt, White | 0.5 kg (11.1%) | 85 %       | 5   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Citra    | 30 g  | 60 min | 12 %       |
| Gotowanie | Amarillo | 25 g  | 30 min | 9.5 %      |
| Gotowanie | Citra    | 20 g  | 15 min | 12 %       |
| Gotowanie | amarillo | 25 g  | 15 min | 12 %       |
| Na zimno  | Citra    | 25 g  | 5 dni  | 12 %       |
| Na zimno  | Amarillo | 25 g  | 5 dni  | 9.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11 g  | Fermentis    |

### Dodatki

| Typ        | Nazwa      | Ilość | Użyto do  | Czas   |
|------------|------------|-------|-----------|--------|
| Klarowanie | irish moss | 4 g   | Gotowanie | 15 min |