

## Session IPA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **70**
- SRM **3.9**
- Styl **White IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **5.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **6.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **3.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **5.2 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **3.9 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **3.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **6.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.78 kg (60%)	80 %	5
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.13 kg (10%)	72 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.065 kg (5%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.065 kg (5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.26 kg (20%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Izabella	5 g	15 min	6.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Zula	5 g	15 min	9.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	5 g	15 min	9.4 %
Whirlpool	Izabella	10 g	30 min	6.8 %
60°C				
Whirlpool	Zula	10 g	30 min	9.7 %
60°C				
Whirlpool	Okatwaia	10 g	30 min	9.4 %

60°C				
Na zimno	Izabella	5 g	14 dni	6.8 %
Na zimno	Zula	5 g	14 dni	9.7 %
Na zimno	Oktawia	5 g	14 dni	9.4 %
Na zimno	Izabella	20 g	2 dni	6.8 %
Na zimno	Zula	20 g	2 dni	9.7 %
Na zimno	Oktawia	20 g	2 dni	9.4 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand Verdant Ipa	Ale	Suche	5 g	---