

## session ipa

---

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **46**
- SRM **2.6**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.8 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **11.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	2.3 kg (78%)	80.5 %	2
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (6.8%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.15 kg (5.1%)	85 %	3
Ziarno	Rice, Flaked	0.15 kg (5.1%)	70 %	2
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.15 kg (5.1%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	6 g	60 min	14.5 %
Gotowanie	Galaxy	8 g	15 min	14.5 %
Gotowanie	Amarillo	8 g	15 min	8.5 %
Whirlpool	Galaxy	15 g	15 min	15 %
Whirlpool	Amarillo	15 g	15 min	9.5 %