

## Session IPA

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **52**
- SRM **3.6**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **15 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.3 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **19.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                  | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | BESTMALZ - Best Pilsen | 3.5 kg (93.3%) | 80.5 %     | 4   |
| Ziarno | Bestmalz Carmel Pils   | 0.25 kg (6.7%) | 75 %       | 5   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa      | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Simcoe     | 21 g  | 60 min | 13.2 %     |
| Gotowanie | Citra      | 15 g  | 15 min | 12 %       |
| Whirlpool | Citra      | 40 g  | 0 min  | 12 %       |
| Whirlpool | Simcoe     | 10 g  | 0 min  | 13.2 %     |
| Whirlpool | Lemon drop | 30 g  | 0 min  | 4.6 %      |
| Na zimno  | Citra      | 45 g  | 4 dni  | 12 %       |
| Na zimno  | Lemon drop | 40 g  | 4 dni  | 4.6 %      |

### Drożdże

| Nazwa           | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-----------------|-----|-------|--------|--------------|
| Fermentis US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | ---          |