

## Session ipa

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **44**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wyszładzaj używając **12.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 4.5 kg (81.8%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński  | 1 kg (18.2%)   | 79 %       | 10  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Simcoe   | 40 g  | 30 min | 13.2 %     |
| Whirlpool | Simcoe   | 40 g  | 1 min  | 13.2 %     |
| Whirlpool | Citra    | 30 g  | 1 min  | 12 %       |
| Whirlpool | Amarillo | 30 g  | 1 min  | 9.5 %      |
| Na zimno  | Simcoe   | 70 g  | 1 dni  | 13.2 %     |
| Na zimno  | Citra    | 70 g  | 1 dni  | 12 %       |
| Na zimno  | Amarillo | 70 g  | 1 dni  | 9.5 %      |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| us-05 | Ale | Suche | 23 g  | ---          |