

## Session IPA

---

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **51**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.8 L**

### Kroki

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

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **72.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wystadzaj używając **11.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.8 kg (82.8%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (17.2%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Simcoe	40 g	20 min	12.9 %
Whirlpool	Mosaic	40 g	20 min	12.3 %
Whirlpool	Galaxy	40 g	20 min	14.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

### Notatki

- hop stand 25 min w ok 70 stopniach C. Hop stand prawie nie wniósł goryczki. Piwo ma niewiele IBU. Fermentacja w 18 stopniach przez ok 10 dni na ostatnie dni podbite do ok 19. Chmieleniec na zimno po 60 g Simco Mosaic Galaxy przez 3 dni, cold crash przez 3 dni i negowanie. Bardzo dobre piwo.  
*12 lis 2021, 18:13*