

## SESSION IPA

---

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **47**
- SRM **3.9**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.2 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **9.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	2 kg (62.5%)	81 %	5
Ziarno	Pilzneński bruntal	0.5 kg (15.6%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.3 kg (9.4%)	80 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (6.3%)	60 %	3
Ziarno	Rice, Flaked	0.2 kg (6.3%)	70 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	13.4 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	12.9 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	10 min	12.3 %
Gotowanie	Centennial	10 g	10 min	8 %
Whirlpool	Citra	20 g	20 min	1 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	20 min	1 %
Whirlpool	Centennial	20 g	20 min	1 %
Na zimno	Citra	35 g	2 dni	12 %

Na zimno	Centennial	35 g	2 dni	10.5 %
Na zimno	Mosaic	35 g	2 dni	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	7 g	Fermentis

## Notatki

- Do zacierania:  
2ml kwas fosforowy 75%  
4ml chlorek wapnia

Do wody do wysładzania na 15l:  
1ml kwas fosforowy 75%

Whirlpool 20min w 80 stopniach  
23 cze 2022, 09:48