

## Session IPA

---

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **30**
- SRM **7.2**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.1 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.2 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (68.8%)	80 %	5
Ziarno	płatki jęczmienne	0.2 kg (6.9%)	60 %	4
Ziarno	Caraaroma	0.055 kg (1.9%)	78 %	400
Ziarno	Płatki owsiane	0.15 kg (5.2%)	60 %	3
Ziarno	Viking Pilsner malt	0.5 kg (17.2%)	82 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sorachi Ace	10 g	50 min	13.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	10 g	5 min	9.7 %
Na zimno	Sorachi Ace	15 g	4 dni	13.3 %
Na zimno	Centennial	15 g	4 dni	9.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile