

## Session IPA

---

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **30**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.1 L**

### Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **62 C**, Czas **55 min**
- Temp **72 C**, Czas **5 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzyj zacier **55 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.9 kg (39.7%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.66 kg (13.8%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.125 kg (2.6%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.1 kg (2.1%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (41.8%)	80 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	20 g	30 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	10 min	10 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	10 min	10 %
Na zimno	Cascade	50 g	3 dni	6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis
--------------	-----	--------	--------	-----------