

## session ipa 20l

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **25**
- SRM **4.7**
- 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 **95 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **90 min**
- Temp **78 C**, Czas **20 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.8 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **18.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Wiedeński	1.8 kg (50%)	79 %	10
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (27.8%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (16.7%)	85 %	4
Ziarno	Carared	0.2 kg (5.6%)	75 %	39

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Rakau (NZ)	25 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Pacific Gem	10 g	10 min	15.3 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	25 g	5 min	9.5 %
Na zimno	Pacific Gem	40 g	5 dni	15.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM53 Voss kveik	Ale	Płynne	11.5 ml	FM