

## Session IPA

---

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **22**
- SRM **3.6**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **70 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **73.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **83.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **48 L**
- Całkowita objętość zacieru **64 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **48 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **51.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **83.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	11 kg (68.8%)	82 %	4
Ziarno	castle malt wheat blanc nature	3.5 kg (21.9%)	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1.5 kg (9.4%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	hbc 586	300 g	4 dni	11.8 %
Na zimno	mosaic	600 g	4 dni	11.4 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	50 min	14.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M54 Californian Lager	Lager	Gęstwa	540 ml	Mangrove Jack's

### Notatki

- Fermentacja start 17 C 4 dni  
20 C 2 dni  
21 C 3 dni  
Na zimno 18 C 7 dni w tym 4 dni ostatnie z chmielem

Cold crash 2 dni  
7 lis 2023, 12:08