

## SESSION IPA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **56**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.9 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.8 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **15.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód pale ale Viking Malt (Strzegom)	4 kg (78.4%)	--- %	5
Ziarno	Słód pszeniczny Viking Malt (Strzegom)	0.5 kg (9.8%)	--- %	5
Ziarno	Słód monachijski typ II Viking Malt (Strzegom)	0.3 kg (5.9%)	--- %	22
Ziarno	Słód karmelowy jasny Carahell® Weyermann®	0.2 kg (3.9%)	--- %	25
Ziarno	Słód zakwaszający Weyermann®	0.1 kg (2%)	--- %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	60 min	11.5 %
Gotowanie	Citra	15 g	15 min	12.4 %
Whirlpool	Centennial	35 g	20 min	10.5 %
Whirlpool	Citra	40 g	20 min	12.4 %
Na zimno	Centennial	35 g	2 dni	10.5 %

Na zimno	Citra	45 g	1 dni	12.4 %
----------	-------	------	-------	--------

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	40 ml	Fermentum Mobile

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlfloc T	1.25 g	Gotowanie	5 min

## Notatki

- chmienie na whirlpool/hopstand 20 minut od 80°C;  
schłodzenie brzezki do temp. 15-16°C;  
fermentacja - temperatura piwa w głównej fazie fermentacji 16-17°C, dojrzewanie w temp. 18-19°C;  
przed rozlewem 2-dniowy cold crash;  
rozlew - poziom nasycenia 1,9-2,0 vol.;  
refermentacja - 14 dni

profil wody (ppm): Ca 75-125; Mg 10; SO4 150-300; Cl 50-100; Alk. całk. 0-50; RA -100-0  
27 cze 2022, 17:15