

## Session IPA

---

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **34**
- SRM **3.2**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **66 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **66 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **20.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **33.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	4 kg (77.7%)	81 %	4
Ziarno	Żytni	0.4 kg (7.8%)	85 %	8
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (4.9%)	78 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.7%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	17 g	60 min	15.1 %
Gotowanie	Simcoe	50 g	5 min	13.2 %
Gotowanie	Mosaic	50 g	0 min	10 %
Na zimno	Nelson Sauvín	50 g	5 dni	11 %
Na zimno	Wai-iti	100 g	5 dni	4.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis