

## Session ipa

---

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **47**
- SRM **4.8**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **9.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2.5 kg (71.4%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (14.3%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (14.3%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvín	5 g	60 min	10.7 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	10 g	15 min	10.7 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	15 min	10.1 %
Gotowanie	Idaho 7	10 g	15 min	12.8 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	5 min	10.1 %
Gotowanie	Idaho 7	10 g	5 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	20 g	0 min	10.7 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	20 g	15 min	1 %
Whirlpool	Amarillo	30 g	15 min	1 %
Whirlpool	Idaho 7	30 g	15 min	1 %