

## SESSION IPA

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **58**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **72C**
- Wyladuj używając **15 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	5 kg (100%)	85 %	7

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Iunga	30 g	40 min	11 %
Gotowanie	Galaxy	30 g	1 min	15 %
Gotowanie	Superdelic	25 g	1 min	9 %
Gotowanie	Nectaron	25 g	1 min	10.5 %
Whirlpool	Galaxy	30 g	15 min	15 %
78 C 15 minut				
Whirlpool	Superdelic	25 g	15 min	9 %
78 C 15 minut				
Whirlpool	Nectaron	25 g	15 min	10.5 %
78 C 15 minut				
Na zimno	Galaxy	30 g	2 dni	15 %
Na zimno	Riwaka	50 g	2 dni	4.5 %
Na zimno	Superdelic	50 g	2 dni	9 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	22 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlflock T	10 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	Witamina C	4 g	Butelkowanie	---