

## Session IPA

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV ---
- IBU **27**
- SRM **6.2**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **21.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (56.6%)	80 %	5
Ziarno	Żytni	1 kg (18.9%)	85 %	8
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (9.4%)	78 %	4
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.3 kg (5.7%)	79 %	130
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (9.4%)	80 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	10 g	60 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	mieszanka (citra+mosaic+cascade)	20 g	15 min	11 %
Na zimno	mieszanka	20 g	10 dni	11 %
Aromat (koniec gotowania)	mieszanka	20 g	5 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	mieszanka	20 g	0 min	11 %
Na zimno	mieszanka	30 g	3 dni	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM 52	Ale	Płynne	100 ml	---
-------	-----	--------	--------	-----