

## session IPA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **22**
- SRM **4.4**
- Styl **Imperial IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.9 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.2 L** wody do zacierania do **75.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **16.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.2 kg (73.7%)	80 %	6
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.6 kg (10.5%)	83 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (8.8%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane błyskawiczne Crisp	0.4 kg (7%)	61 %	7.4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Horizon	15 g	55 min	14 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	5 min	13.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	50 g	0 min	13.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Horizon	15 g	0 min	14 %
Na zimno	Galaxy	30 g	4 dni	13.9 %
Na zimno	Amarillo	50 g	4 dni	9.7 %
Na zimno	Citra	30 g	2 dni	12.8 %
Na zimno	Falconer's Flight	30 g	2 dni	10.5 %
Na zimno	Palisade	30 g	2 dni	7.1 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11.5 g	Ferm