

## Session IPA 3.0

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **56**
- SRM **3.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **19 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (90.9%)	81 %	4
Cukier	Candi Sugar, Clear	0.4 kg (9.1%)	78.3 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	5 g	20 min	12.2 %
Gotowanie	Vic Secret	5 g	20 min	16.3 %
Gotowanie	Citra	5 g	15 min	12.2 %
Gotowanie	Vic Secret	5 g	15 min	16.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	5 g	10 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Vic Secret	5 g	10 min	16.3 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	60 min	13.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	5 g	5 min	12.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Vic Secret	5 g	5 min	16.3 %
Whirlpool	Citra	5 g	0 min	12.5 %
Whirlpool	Vic Secret	5 g	0 min	16.3 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis