

## Session IPA

---

- Gęstość **9.3 BLG**
- ABV **3.6 %**
- IBU **42**
- SRM **3.1**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.5 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **75 min**
- Temp **75.6 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.2 L** wody do zacierania do **72.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75.6C**
- Wyszładzaj używając **14.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2.9 kg (87.9%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Płatki owsiane       | 0.4 kg (12.1%) | 85 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa                  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 15 g  | 60 min | 15.5 %     |
| Gotowanie | Mosaic                 | 10 g  | 45 min | 10 %       |
| Na zimno  | Columbus/Tomahawk/Zeus | 35 g  | 3 dni  | 15.5 %     |
| Na zimno  | Mosaic                 | 40 g  | 3 dni  | 10 %       |

### Drożdże

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