

## Session IPA

---

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **58**
- SRM **3.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **18.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3 kg (75%)   | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Płatki owsiane       | 0.4 kg (10%) | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Pszeniczny           | 0.6 kg (15%) | 85 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa                  | Ilość  | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|--------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Columbus/Tomahawk/Zeus | 12.5 g | 60 min | 16.8 %     |
| Gotowanie                 | Columbus/Tomahawk/Zeus | 12.5 g | 45 min | 16.8 %     |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra                  | 20 g   | 10 min | 14.2 %     |
| Na zimno                  | Citra                  | 80 g   | 3 dni  | 14.2 %     |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis    |

### Notatki

- Podgrzać do 65C i zostawić na 70 minut (do 62C).  
20 maj 2017, 08:13