

## Session IPA

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **73**
- SRM **4**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **68 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.2 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.1 L** wody do zacierania do **70.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **63C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.5 kg (74.4%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (16.5%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (8.3%)	85 %	3
Ziarno	Acid Malt	0.05 kg (0.8%)	58.7 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Waimea	15 g	15 min	17 %
Gotowanie	Pacific Jade	15 g	15 min	13 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	15 g	15 min	9.5 %
Gotowanie	Waimea	25 g	5 min	17 %
Gotowanie	Pacific Jade	25 g	5 min	13 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	25 g	5 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Waimea	15 g	0 min	17 %
Aromat (koniec gotowania)	Pacific Jade	15 g	0 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Rakau (NZ)	15 g	0 min	9.5 %
Whirlpool	Waimea	15 g	30 min	17 %

Whirlpool	Pacific Jade	15 g	30 min	13 %
Whirlpool	Rakau (NZ)	15 g	30 min	9.5 %
Na zimno	Waimea	30 g	3 dni	17 %
Na zimno	Pacific Jade	30 g	3 dni	13 %
Na zimno	Rakau (NZ)	30 g	3 dni	9.5 %

## Drożdże

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