

## Session IPA

---

- Gęstość **7.8 BLG**
- ABV **3 %**
- IBU **42**
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **6.9 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.3 kg (81.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.2 kg (12.5%)	79 %	10
Ziarno	Strzegom Bursztynowy	0.1 kg (6.3%)	70 %	49

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	5 g	60 min	16.8 %
Gotowanie	Chinook	5 g	30 min	12.8 %
Gotowanie	Palisade	5 g	15 min	8.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	5 g	5 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Palisade	5 g	5 min	8.7 %
Na zimno	Chinook	20 g	4 dni	12.8 %
Na zimno	Palisade	20 g	4 dni	8.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	---

### Notatki

- Piwo z wysłodzin po American Barley Wine. Poszło do gotowania 13l- 5blg.  
20 paź 2017, 13:17