

## Session IPA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV ---
- IBU **40**
- SRM **8**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **16.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (90.9%)	79 %	6
Ziarno	Castle Abbey Malt	0.5 kg (9.1%)	75 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	15 g	70 min	11 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	30 min	10 %
Gotowanie	Styrian Cardinal	15 g	10 min	6.1 %
Gotowanie	Vic Secret (AUS)	20 g	5 min	16.1 %
Whirlpool	Styrian Cardinal	15 g	40 min	6.1 %
Whirlpool	Vic Secret (AUS)	20 g	40 min	16.1 %
Whirlpool	Simcoe	15 g	40 min	13 %
Na zimno	Styrian Cardinal	20 g	5 dni	6.1 %
Na zimno	Vic Secret (AUS)	20 g	5 dni	16.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	15 g	Fermentis
--------------	-----	-------	------	-----------