

## Session IPA

---

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **30**
- SRM **3.5**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **46 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **50.6 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **25 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **68.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **38.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **49.7 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **38.7 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **40.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **68.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	9.7 kg (87.8%)	80 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (9%)	80 %	2
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.35 kg (3.2%)	75 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	60 min	12.5 %
Whirlpool	Citra	50 g	0 min	12 %
Na zimno	Citra	50 g	4 dni	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	220.8 ml	Fermentis