

## Session IPA

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **25**
- SRM **6.3**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **70C**
- Wyszadzaj używając **18.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.6 kg (50.8%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.8 kg (15.6%)	78 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (11.7%)	85 %	4
Ziarno	Weyermann - Carared	0.6 kg (11.7%)	75 %	45
Ziarno	Monachijski	0.4 kg (7.8%)	80 %	16
Dodatek	Płatki owsiane	0.06 kg (1.2%)	85 %	3
Dodatek	Jęczmień niesłodowany	0.06 kg (1.2%)	75 %	2

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Magnum	2 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	5 min	12 %
Gotowanie	Centennial	5 g	5 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	30 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	10 g	30 min	10.5 %
Na zimno	Citra	11 g	5 dni	12 %

## Drożdże

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