

## Session IPA

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **30**
- SRM **3.8**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

### Kroki

- Temp **40 C**, Czas **0 min**
- Temp **61 C**, Czas **10 min**
- Temp **70 C**, Czas **40 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **43.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **0 min** w **40C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **61C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyszładzaj używając **11.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (66.7%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (16.7%)	85 %	4
Ziarno	Żytni	0.5 kg (16.7%)	85 %	8

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	10 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	15 g	0 min	13.2 %
Whirlpool	Simcoe	15 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Citra	20 g	3 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	13 g	3 dni	13.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	10 g	Safale