

## Session ipa

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **39**
- SRM **4.6**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **15.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (85.1%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.3 kg (6.4%)	75 %	30
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.4 kg (8.5%)	81 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	10 g	60 min	13.6 %
Gotowanie	Galaxy	10 g	20 min	13.6 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	15 min	13.6 %
Whirlpool	Simcoe	15 g	5 min	13.2 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	15 g	0 min	11 %
Na zimno	Nelson Sauvín	35 g	4 dni	11 %
Na zimno	Galaxy	30 g	4 dni	13.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis