

## Session IPA

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **50**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.3 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.3 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.7 kg (57.6%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (33.9%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (8.5%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	13.3 %
Gotowanie	Citra	15 g	15 min	13.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	1 min	13.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	1 min	8.6 %
Na zimno	Citra	30 g	2 dni	13.3 %
Na zimno	Amarillo	30 g	2 dni	8.6 %

### Drożdże

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