

## Session IPA

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **12**
- SRM **3.1**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.2 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **73.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **17.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2 kg (46.5%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (23.3%)	80 %	5
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.4 kg (9.3%)	80 %	2
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (9.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (11.6%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Chinook	15 g	20 min	13 %
Whirlpool	Citra	15 g	20 min	12 %
Na zimno	Citra	35 g	3 dni	12 %
Na zimno	Chinook	35 g	3 dni	13 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11 g	Danstar

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Inne	Chłodnica	1 g	Gotowanie	15 min
Ziolo	Liście limonki kafir	5 g	Gotowanie	15 min