

## Session ipa

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **26**
- SRM **4.8**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

### Kroki

- Temp **78 C**, Czas **10 min**
- Temp **68 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	4 kg (66.7%)	85 %	7
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	1 kg (16.7%)	81 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.3%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (8.3%)	79 %	10

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	20 g	30 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	28 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	0 min	10 %
Whirlpool	Simcoe	15 g	20 min	13.2 %
Whirlpool	Cascade	15 g	20 min	6 %
Whirlpool	Centennial	15 g	20 min	10.5 %
Na zimno	Mosaic	30 g	3 dni	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Fermentis safale us-05	Ale	Suche	11 g	---
---------------------------	-----	-------	------	-----