

## Session IPA Danstar+JW

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **33**
- SRM **5.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **44.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **51.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.7 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.9 L** wody do zacierania do **73.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **36.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **51.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7 kg (79.1%)	80 %	5
Ziarno	Cara Gold Castlemalting	0.35 kg (4%)	78 %	120
Ziarno	Viking Wheat Malt	1.5 kg (16.9%)	83 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	50 g	45 min	11.7 %
Whirlpool	Simcoe	30 g	5 min	13.2 %
Whirlpool	Amarillo	30 g	0 min	9.5 %
Whirlpool	Cascade	30 g	0 min	7.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Suche	11.5 g	Danstar
od Janka	Ale	Gęstwa	100 ml	---