

## Session IPA hamerykanska

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **44**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Ireks Pale Ale	4.2 kg (84%)	80 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (6%)	85 %	3
Ziarno	płatki jęczmienne	0.3 kg (6%)	--- %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (4%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	20 g	60 min	6.8 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	30 min	9.8 %
Gotowanie	Cascade	10 g	10 min	6.8 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	10 min	9.8 %
Gotowanie	Centennial	15 g	10 min	9.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	2 min	12.6 %
Gotowanie	Centennial	15 g	2 min	9.9 %
Whirlpool	Mosaic	10 g	0 min	12.6 %
Whirlpool	Cascade	10 g	0 min	6.8 %
Whirlpool	Sabro	30 g	0 min	12 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	800 ml	fermentis