

# SESSION IPA KONKURS

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **21**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **13 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	2.5 kg (76.9%)	81 %	4
Ziarno	Płatki ryżowe	0.25 kg (7.7%)	85 %	1
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.25 kg (7.7%)	78 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.25 kg (7.7%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Citra	14 g	17 min	12 %
Whirlpool	Citra	25 g	1 min	12 %
Whirlpool	Mosiac	25 g	1 min	11 %
Na zimno	Citra	40 g	2 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	40 g	2 dni	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
kveik lutra	Ale	Gęstwa	100 ml	---

## Notatki

- Dobre piwo, wytrawne - zeszło do 2,7 blg , aromat chmielowy za mało intensywny, goryczka dla mnie ok, według sędziów za niska.  
*19 mar 2021, 20:55*