

## Session IPA około 12 Blg

- Gęstość **16.6 BLG**
- ABV **7 %**
- IBU **89**
- SRM **5.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **30.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **38.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.8 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27.6 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **20.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **38.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	9 kg (97.8%)	--- %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.2 kg (2.2%)	75 %	150

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	80 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	20 g	15 min	12 %
Gotowanie	Vic Secret	20 g	15 min	18 %
Gotowanie	Citra	20 g	5 min	12 %
Gotowanie	Vic Secret	20 g	5 min	18 %
Gotowanie	Citra	25 g	0 min	12 %
Gotowanie	Vic Secret	25 g	0 min	18 %
Na zimno	Citra	35 g	7 dni	12 %
Na zimno	Vic Secret	35 g	7 dni	18 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's
--------------------------------------	-----	-------	------	-----------------

## Notatki

- Robię 30 litrów brzezki 16 Blg i dolewam 10 litrów wody żeby uzyskać 40 litrów 12 Blg.  
*6 kwi 2019, 22:18*