

## Session Ipa (Pinta Project)

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **37**
- SRM **3.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.8 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.6 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladzaj używając **11.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **17.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński                 | 2.9 kg (90.6%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Weyermann pszeniczny jasny | 0.2 kg (6.3%)  | 80 %       | 6   |
| Ziarno | Weyermann - Carapils       | 0.1 kg (3.1%)  | 78 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa        | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga        | 30 g  | 30 min | 10.3 %     |
| Na zimno  | Galaxy       | 100 g | 2 dni  | 15 %       |
| Na zimno  | Enigma (AUS) | 100 g | 2 dni  | 17.2 %     |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------|-----|-------|--------|--------------|
| US-05 | Ale | Suche | 6.66 g | ---          |

### Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

|                 |                 |     |           |        |
|-----------------|-----------------|-----|-----------|--------|
| Klarowanie      | mech irlandzki  | 4 g | Gotowanie | 15 min |
| Czynnik do wody | gips piwowarski | 4 g | Gotowanie | 60 min |