

## Session IPA Rare Vision (modyfikacja)

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **36**
- SRM **3.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.4 L**

### Kroki

- Temp **61 C**, Czas **40 min**
- Temp **71 C**, Czas **20 min**
- Temp **80 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.5 L** wody do zacierania do **65.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **61C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **71C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **80C**
- Wyladuj używając **7.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (71.4%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (8.2%)	85 %	4
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1 kg (20.4%)	80 %	7

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	15 g	60 min	13.5 %
Whirlpool	Centennial	20 g	10 min	10.5 %
Na zimno	Azacca	50 g	3 dni	14 %
Gotowanie	Centennial	10 g	60 min	10.5 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us-05	Ale	Suche	11.5 g	---