

## Session IPA V3

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV ---
- IBU **68**
- SRM **6.8**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **57 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.8 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.6 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsneński	2.5 kg (78.1%)	--- %	4
Ziarno	Weyermann - Monachijski Jasny	0.5 kg (15.6%)	--- %	18
Ziarno	Płatki owsiane błyskawiczne	0.2 kg (6.3%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	USA Simcoe	15 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	USA Mosaic	10 g	30 min	11.7 %
Aromat (koniec gotowania)	USA Simcoe	10 g	1 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	USA Mosaic	15 g	1 min	11.7 %
Na zimno	USA Simcoe	25 g	5 dni	13.2 %
Na zimno	USA Mosaic	25 g	5 dni	11.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

WLP051 - California Ale V Yeast	Ale	Płynne	200 ml	White Labs
---------------------------------	-----	--------	--------	------------

### **Dodatki**

<b>Typ</b>	<b>Nazwa</b>	<b>Ilość</b>	<b>Użyto do</b>	<b>Czas</b>
Czynnik do wody	Gips piwowarski	5 g	Zacieranie	---
Klarowanie	Mech irlandzki	5 g	Gotowanie	5 min