

## Session Midwest IPA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **32**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **69 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.8 L**

### Kroki

- Temp **72 C**, Czas **45 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.4 L** wody do zacierania do **80.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Maris Otter Crisp          | 2 kg (58%)      | 83 %       | 6   |
| Ziarno | Viking Pilsner malt        | 0.5 kg (14.5%)  | 82 %       | 4   |
| Ziarno | BESTMALZ - Best Wheat Malt | 0.35 kg (10.1%) | 82 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki owsiane             | 0.4 kg (11.6%)  | 85 %       | 3   |
| Ziarno | Rice, Flaked               | 0.2 kg (5.8%)   | 70 %       | 2   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa         | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Nelson Sauvin | 15 g  | 15 min | 11.8 %     |
| Gotowanie | Citra         | 10 g  | 15 min | 12 %       |
| Gotowanie | Simcoe        | 5 g   | 15 min | 13.2 %     |
| Na zimno  | Nelson Sauvin | 15 g  | 4 dni  | 11.8 %     |
| Na zimno  | Citra         | 13 g  | 4 dni  | 12 %       |
| Na zimno  | Simcoe        | 13 g  | 4 dni  | 12.9 %     |
| Na zimno  | Nelson Sauvin | 30 g  | 2 dni  | 11.8 %     |
| Na zimno  | Citra         | 20 g  | 2 dni  | 12 %       |
| Na zimno  | Simcoe        | 10 g  | 2 dni  | 12.9 %     |

## Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|--------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | ---          |