

## Session NE IPA

---

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU ---
- SRM **3.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **5 min**
- Temp **76 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **76C**
- Wyladuj używając **10.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	1 kg (33.3%)	82 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (16.7%)	85 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (16.7%)	61 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (16.7%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (16.7%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Amarillo	20 g	0 min	9.5 %
80°C 20min				
Whirlpool	Citra	20 g	0 min	12 %
80°C 20min				
Whirlpool	Mosaic	20 g	0 min	10 %
80°C 20min				
Na zimno	El Dorado	60 g	14 dni	15 %
Na zimno	Citra	50 g	5 dni	12 %

Na zimno	Amarillo	50 g	5 dni	9.5 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	10 %
Na zimno	Apollo	50 g	3 dni	17 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
London Fog	Ale	Płynne	30 ml	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	chlorek wapnia	2 g	Zacieranie	0 min
Czynnik do wody	gips piwowarski	2 g	Zacieranie	0 min
Klarowanie	whirlfloc t	2 g	Gotowanie	10 min