

## Session New England IPA

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **16**
- SRM **4.1**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **13 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.1 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.1 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.2 L** wody do zacierania do **72.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **8.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4 kg (67.8%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.9 kg (15.3%)	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.5%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (8.5%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Jarrylo	10 g	60 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Sabro	50 g	0 min	14 %
Hop stand				
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	50 g	0 min	12 %
Hop stand				
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12.6 %
Na zimno	Sabro	50 g	3 dni	15 %

### Drożdże

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

Conan Ale (YS132)	Ale	Gęstwa	300 ml	Yeast Side Labs
-------------------	-----	--------	--------	-----------------