

## Session NZ IPA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV ---
- IBU **49**
- SRM **11.3**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **19.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (90.9%)	79 %	6
Ziarno	Karmelowy Pszeniczny Strzegom	0.5 kg (9.1%)	79 %	130

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sticklebract	15 g	60 min	12 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	15 g	60 min	9.6 %
Gotowanie	Pacifica (NZ)	15 g	60 min	4.8 %
Gotowanie	Rakau (NZ)	10 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Pacifica (NZ)	10 g	10 min	4.8 %
Gotowanie	Sticklebract	10 g	10 min	12 %
Whirlpool	Pacifica (NZ)	10 g	0 min	4.8 %
Whirlpool	Rakau (NZ)	10 g	0 min	9.5 %
Whirlpool	Sticklebract	10 g	0 min	12 %
Na zimno	Rakau (NZ)	15 g	7 dni	9.5 %
Na zimno	Pacifica (NZ)	15 g	7 dni	4.8 %
Na zimno	Sticklebract	15 g	7 dni	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
S-33	Ale	Suche	11 g	---