

## Sesyjna ipa Browar DwaKuce #

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **52**
- SRM **3.6**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **90 L**
- Straty z fermentacji **7.5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **96.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **110.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **72.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **93.2 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **72.5 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wysładzaj używając **58.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **110.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński Viking	12 kg (58%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny Viking	4 kg (19.3%)	81 %	6
Ziarno	Pale Ale Weyermann	2 kg (9.7%)	85 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	2.7 kg (13%)	60 %	1

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	150 g	45 min	12.8 %
Whirlpool	Azacca	100 g	15 min	14 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Gęstwa	800 ml	safe