

## Sesyjna IPKA

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **42**
- SRM **3.8**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **13.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.7 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **45 min**
- Temp **75 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.3 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **75C**
- Wyladuj używając **8.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzeczki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.8 kg (74.4%)	80 %	5
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	0.5 kg (20.7%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.12 kg (5%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	15 g	60 min	10.5 %
Gotowanie	Centennial	10 g	10 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	20 g	0 min	9.5 %
Na zimno	Citra	30 g	8 dni	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us05	Ale	Suche	11 g	---