

## Sosenka (AIPA)

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **62**
- SRM **7.8**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.8 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.5 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (60.6%)	80 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	1 kg (30.3%)	79 %	23
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (9.1%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	10 g	55 min	15.5 %
Gotowanie	Warrior	10 g	25 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Warrior	10 g	5 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	15 g	5 min	13 %
Na zimno	Chinook	15 g	3 dni	13 %
Na zimno	Citra	15 g	3 dni	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

## Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	szczyty sosnowe	80 g	Gotowanie	10 min