

## Summer session ipa

---

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **31**
- SRM **4.3**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.6 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.2 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **17.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.5 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilznieński	5 kg (92.6%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (3.7%)	85 %	4
Ziarno	Abbey Castle	0.2 kg (3.7%)	80 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Citra	15 g	0 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	0 min	10 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	0 min	13.2 %
Whirlpool	Mosaic	15 g	20 min	10 %
Whirlpool	Citra	15 g	20 min	12 %
Na zimno	Mosaic	20 g	7 dni	10 %
Na zimno	Citra	20 g	7 dni	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis