

## Summer session ipa

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **75**
- SRM **5**
- 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 **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.5 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **7.4 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **75C**
- Wyszadzaj używając **7.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.5 kg (71.4%)	79 %	6
Ziarno	Monachijski	0.6 kg (28.6%)	80 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	10 g	60 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	10 g	15 min	12 %
Gotowanie	WAI-ITI	10 g	60 min	2.8 %
Na zimno	Mosaic	30 g	6 dni	12 %
Aromat (koniec gotowania)	WAI-ITI	10 g	15 min	2.8 %
Na zimno	WAI-ITI	30 g	6 dni	2.8 %
Gotowanie	Cascade	10 g	60 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	15 min	7 %
Na zimno	Cascade	30 g	6 dni	7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale S-04	Ale	Suche	3.93 g	Safale
-------------	-----	-------	--------	--------