

#14 Restkeusz Session IPA

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **20**
- SRM **10.7**
- Styl **Saison**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **29.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	PE polding jasne	1.7 kg (45.3%)	78 %	20
Płynny ekstrakt	PE polding ale	1.7 kg (45.3%)	78 %	40
Ziarno	Karmelowy ciemny 30EBC	0.35 kg (9.3%)	77 %	130

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	8.2 %
Gotowanie	Motueka	5 g	15 min	8.2 %
Gotowanie	Sabro	5 g	15 min	12.2 %
Gotowanie	East Kent Goldings	5 g	15 min	6.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Motueka	5 g	1 min	8.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Sabro	5 g	1 min	12.2 %
Aromat (koniec gotowania)	East Kent Goldings	5 g	1 min	6.2 %
Na zimno	Motueka	15 g	7 dni	8.2 %
Na zimno	Sabro	15 g	7 dni	12.2 %
Na zimno	East Kent Goldings	15 g	7 dni	6.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
gęstwa	Ale	Gęstwa	150 ml	wlasne