

Fruit Session IPA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **40**
- SRM **3.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5 kg (89.3%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.6 kg (10.7%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Iunga	30 g	60 min	11 %
Gotowanie	Cascade	10 g	10 min	6 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	12 %
Gotowanie	Cascade	10 g	5 min	6 %
Gotowanie	Citra	10 g	5 min	12 %
Whirlpool	Citra	10 g	0 min	12 %
Whirlpool	Cascade	10 g	0 min	6 %
Na zimno	Cascade	20 g	5 dni	6 %
Na zimno	Citra	20 g	5 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis