

Session IPA

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **54**
- SRM **3.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **55 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **57.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **69.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **37.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **50 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|-------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (40%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 7 kg (56%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 0.5 kg (4%) | 85 % | 4 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 50 g | 60 min | 13 % |
| Gotowanie | Chinook | 50 g | 20 min | 13 % |
| Gotowanie | Bru-1 | 50 g | 10 min | 15.7 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-----------|-----|--------|--------|--------------|
| Haze Daze | Ale | Gęstwa | 300 ml | Such a Beer |