

## Session IPA

---

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **18**
- SRM **3.6**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.2 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                 | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński            | 2.3 kg (69.7%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Pszenica niesłodowana | 1 kg (30.3%)   | 60 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa           | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-----------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Cascade PL 2018 | 30 g  | 30 min | 4 %        |
| Whirlpool | Citra           | 50 g  | 1 min  | 12 %       |
| Na zimno  | Galaxy          | 50 g  | 1 dni  | 15 %       |