

## Session IPA

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **23**
- SRM **5.2**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **28 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **29.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **35.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński        | 3 kg (46.2%)  | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 1 kg (15.4%)  | 79 %       | 16  |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny        | 1 kg (15.4%)  | 81 %       | 6   |
| Ziarno | Strzegom Karmel 30         | 0.5 kg (7.7%) | 70 %       | 30  |
| Ziarno | Barley, Raw                | 1 kg (15.4%)  | 60.9 %     | 4   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 25 g  | 60 min | 11 %       |