

#11 sesja v2

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **139**
- SRM **4**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (60%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (10%)	60 %	3
Ziarno	Pilzneński	1 kg (20%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Magnum	5 g	80 min	13.5 %
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Galaxy	30 g	10 min	15 %
Gotowanie	Galaxy	30 g	5 min	15 %
Gotowanie	Galaxy	30 g	0 min	15 %
Whirlpool	Galaxy	60 g	80 min	15 %