

## 150 Session IPA

---

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **42**
- SRM **4.3**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.2 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3.5 kg (72.9%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Strzegom Wiedeński   | 1 kg (20.8%)   | 79 %       | 10  |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.3 kg (6.3%)  | 78 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook | 13 g  | 60 min | 11.3 %     |
| Gotowanie | Simcoe  | 7 g   | 60 min | 13.2 %     |
| Gotowanie | Simcoe  | 20 g  | 20 min | 12.9 %     |
| Gotowanie | Citra   | 15 g  | 1 min  | 12 %       |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------|-----|-------|--------|--------------|
| US-05 | Ale | Suche | 11.5 g | ---          |