

153 Session IPA

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **45**
- SRM **3.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (78.4%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Wiedeński	0.5 kg (9.8%)	79 %	10
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (5.9%)	78 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (5.9%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	60 min	12.6 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	35 min	12.9 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	25 min	9.5 %
Gotowanie	Citra	20 g	1 min	12 %

Drożdże

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