

#2 SESSION White IPA

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **16**
- SRM **4.1**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1.2 kg (50%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1.2 kg (50%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade PL	8 g	60 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	10 g	10 min	7.1 %

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	sok pomarańczowy	300 g	Fermentacja cicha	7 dni
Dodatek smakowy	skorka pomarańczy	100 g	Fermentacja cicha	7 dni