

## #36 Session IPA

- Gęstość **8 BLG**
- ABV **3.1 %**
- IBU **14**
- SRM **7.1**
- Styl **Saison**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	polding pale ale	1 kg (36.4%)	78 %	40
Płynny ekstrakt	polding jasne	1.5 kg (54.5%)	78 %	20
Ziarno	Monachijski	0.25 kg (9.1%)	80 %	16

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	10 g	60 min	8.8 %
Gotowanie	Triskel	10 g	20 min	3.2 %
Gotowanie	Triskel	10 g	5 min	3.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Triskel	20 g	1 min	3.2 %
Na zimno	Triskel	60 g	3 dni	3.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
04	Ale	Gęstwa	100 ml	wlasne