

#7 Session IPA

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **44**
- SRM **4.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.6 kg (91.2%)	78 %	4
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.25 kg (8.8%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	30 min	13 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	13 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	10 min	9 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	15 g	0 min	9 %
Na zimno	Citra	20 g	2 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	40 g	2 dni	9.5 %
Na zimno	Chinook	15 g	2 dni	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile