

# EIDorado Hopzoil Session IPA

---

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **28**
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **60 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **63 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **69.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **88 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **40.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **54 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	12.5 kg (92.6%)	80 %	4
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (3.7%)	80 %	16
Ziarno	Żytni	0.5 kg (3.7%)	85 %	8

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	15 min	15.5 %
Na zimno	El Dorado hopzoil	2.5 g	2 dni	15 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	500 ml	Fermentis