

Extra Session NE IPA

- Gęstość **7.3 BLG**
- ABV **2.8 %**
- IBU **52**
- SRM **2.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **14.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **17.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.4 kg (70%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.4 kg (20%)	81 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (10%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	15 g	10 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	15 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Pekko	20 g	0 min	13.6 %
Na zimno	Citra	25 g	14 dni	12 %
Na zimno	Nelson Sauvín	35 g	14 dni	11 %
Na zimno	Mosaic	35 g	14 dni	10 %
Na zimno	Pekko	30 g	14 dni	13.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	12 g	Fermentis