

## 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    |