

gausemel session IPA

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **37**
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

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**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (57.7%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (19.2%)	85 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.7 kg (13.5%)	61 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.6%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnat	5 g	60 min	11.2 %
Gotowanie	Sybilla	80 g	15 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Ekuanot	10 g	2 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	15 g	2 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Sabro	10 g	2 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Idaho 7	15 g	2 min	12.7 %
Na zimno	Strata	20 g	3 dni	13.6 %
Na zimno	Citra	20 g	3 dni	12 %
Na zimno	Sabro	20 g	3 dni	15 %
Na zimno	Galaxy	20 g	3 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
gausemel	Ale	Suche	10 g	---