

Hbc Session IPA

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU **69**
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3.5 kg (94.6%)	79 %	6
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 60L	0.2 kg (5.4%)	75 %	20

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Hbc 742	40 g	60 min	9.3 %
Gotowanie	Hbc 742	30 g	30 min	9.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Hbc 742	30 g	0 min	9.3 %
Na zimno	Hbc 742	50 g	7 dni	9.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis