

IPA sesyjna pijalna mniam mniam

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **23**
- SRM **2.9**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **8.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **9.3 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **10.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **7.3 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Heidelberg	0.75 kg (40.1%)	80.5 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.75 kg (40.1%)	85 %	4
Ziarno	płatki jęczmienne	0.12 kg (6.4%)	60 %	4
Cukier	maltodekstryna	0.25 kg (13.4%)	80 %	1

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Ekuanot	1 g	60 min	14 %
Whirlpool	Ekuanot	14 g	10 min	14 %
Whirlpool	hbc 638	15 g	10 min	14 %
Na zimno	Citra Cryo	25 g	3 dni	22.6 %
Na zimno	Ekuanot	35 g	3 dni	14 %
Na zimno	Idaho 7 cryo	25 g	3 dni	24 %
Na zimno	hbc 638	35 g	3 dni	14 %