Iunga Session Single Hop India Pale Ale

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **105**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg *(88.7%)*	80 %	4
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.3 kg *(5.3%)*	79 %	16
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg *(5.3%)*	85 %	3
Dodatek	Gips piwowarski	0.04 kg *(0.7%)*	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzeczka przednia	Iunga	10 g	60 min	11 %
Gotowanie	Iunga	40 g	60 min	11 %
Gotowanie	Iunga	15 g	30 min	11 %
Gotowanie	Iunga	15 g	20 min	11 %
Gotowanie	Iunga	15 g	15 min	11 %
Gotowanie	Iunga	15 g	10 min	11 %
Gotowanie	Iunga	40 g	5 min	11 %
Whirlpool	Iunga	10 g	45 min	11 %
Na zimno	Iunga	90 g	4 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Mech Irlandzki	10 g	Gotowanie	10 min

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.