

lunga 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 brzezki **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 |
|------------------|-------|-------|--------|------------|
| Brzezka przednia | lunga | 10 g | 60 min | 11 % |
| Gotowanie | lunga | 40 g | 60 min | 11 % |
| Gotowanie | lunga | 15 g | 30 min | 11 % |
| Gotowanie | lunga | 15 g | 20 min | 11 % |
| Gotowanie | lunga | 15 g | 15 min | 11 % |
| Gotowanie | lunga | 15 g | 10 min | 11 % |
| Gotowanie | lunga | 40 g | 5 min | 11 % |
| Whirlpool | lunga | 10 g | 45 min | 11 % |
| Na zimno | lunga | 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 |