

Lady Liberty Session IPA - podstawowa

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **53**
- SRM **5.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.5 kg (87%)	85 %	7
Ziarno	Monachijski	0.25 kg (8.7%)	80 %	16
Ziarno	Karmelowy Jasny 30EBC	0.125 kg (4.3%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	15.65 g	15 min	12.8 %
Gotowanie	Citra	15.65 g	15 min	12.8 %
Whirlpool	Citra	13.04 g	15 min	12.8 %
Whirlpool	Mosaic	13.04 g	15 min	12.8 %