

## my first session IPA

---

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **17**
- SRM **10.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **31 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy Pale Ale	3.4 kg (87.2%)	80 %	35
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	0.5 kg (12.8%)	80 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	10 g	5 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	20 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	5 g	60 min	13.2 %
Na zimno	Simcoe	65 g	6 dni	13.2 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis