

Na dobry początek [Session IPA]

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **30**
- SRM **3.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (75%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (12.5%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (12.5%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	Amarillo	50 g	2 dni	9.5 %
Na zimno	Galaxy	50 g	2 dni	15 %
Na zimno	Chinook	50 g	2 dni	13 %
Brzezka przednia	Chinook	15 g	90 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	35 g	0 min	13 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Płynne	150 ml	Fermentum Mobile