

## NZ Session IPA

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **68**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **71 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.85 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.3 kg (25%)	80 %	3.65
Ziarno	Strzegom Pale Ale	3 kg (57.7%)	79 %	6.25
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.7 kg (13.5%)	81 %	4.5
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (3.8%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Nelson Sauvín	25 g	60 min	8.83 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	25 g	20 min	8.83 %
Aromat (koniec gotowania)	Nectarón	30 g	10 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	10 g	10 min	8.83 %
Aromat (koniec gotowania)	Nectarón	30 g	5 min	13.5 %
Na zimno	Nelson Sauvín	30 g	5 dni	8.83 %
Na zimno	Nectarón	30 g	5 dni	13.5 %
Na zimno	Vic Secret	90 g	5 dni	16.3 %

### Drożdże

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