

polska sesion ipka

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **35**
- SRM **3.2**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.1 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.5 kg (74.5%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (4.3%)	60 %	3
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (21.3%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zombie	10 g	60 min	9.8 %
Gotowanie	EXP 2/20	5 g	15 min	9.3 %
Gotowanie	EXP 3/20	5 g	15 min	9 %
Gotowanie	Amora Preta	15 g	15 min	7.4 %
Gotowanie	Vermelho	5 g	15 min	9.1 %
Whirlpool	EXP 2/20	10 g	15 min	9.3 %
Whirlpool	EXP 3/20	10 g	15 min	9 %
Whirlpool	Vermelho	10 g	15 min	9.1 %
Whirlpool	Amora Preta	30 g	15 min	7.4 %
Na zimno	Vermelho	35 g	3 dni	9.1 %
Na zimno	EXP 2/20	35 g	3 dni	9.3 %
Na zimno	EXP 3/20	35 g	3 dni	9 %
Na zimno	Amora Preta	55 g	3 dni	7.4 %