

## r nz session ipa

---

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **38**
- SRM **3.7**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.6 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt r	2.25 kg (77.9%)	80 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt r	0.44 kg (15.2%)	83 %	5
Ziarno	Wheat, Flaked	0.2 kg (6.9%)	77 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pacifica (NZ)	10 g	22 min	5.4 %
Gotowanie	Dr Rudi	10 g	22 min	12.09 %
Gotowanie	Pacifica (NZ)	15 g	12 min	5.4 %
Gotowanie	Dr Rudi	10 g	12 min	12.09 %
Gotowanie	Pacifica (NZ)	5 g	1 min	5.4 %
Gotowanie	Dr Rudi	10 g	1 min	12.09 %
Na zimno	Southern Cross	30 g	7 dni	13.09 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentis