

## Saison IPA

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **75**
- SRM **4.3**
- Styl **Belgian IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **76 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.7 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (38.3%)	80 %	4
Ziarno	Zakwaszający	0.13 kg (1.7%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	3 kg (38.3%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1.2 kg (15.3%)	85 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (6.4%)	76.1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Vic Secret	25 g	10 min	16.3 %
Gotowanie	Galaxy	25 g	10 min	15 %
Gotowanie	Vic Secret	25 g	0 min	16.3 %
Gotowanie	Galaxy	25 g	0 min	15 %
Gotowanie	Simcoe	50 g	70 min	13.2 %
Na zimno	Vic Secret	50 g	5 dni	16.3 %
Na zimno	Galaxy	50 g	5 dni	15 %

### Notatki

- zacieranie na słodko  
12 sty 2018, 08:56