

## Sesaion IPA

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **44**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- 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	Słód monachijski	1 kg (25%)	79 %	15
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (25%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (50%)	80 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo USA	25 g	30 min	8.8 %
Gotowanie	Ahtanum	35 g	10 min	3.4 %
Gotowanie	Waimea	25 g	10 min	17.4 %
Gotowanie	Amarillo USA	25 g	0 min	8.8 %
Na zimno	Amarillo USA	25 g	3 dni	8.8 %
Na zimno	Waimea	25 g	3 dni	17.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	100 ml	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	kaffir	4 g	Fermentacja cicha	3 dni
Czynnik do wody	Gips Piwowarski	3 g	Zacieranie	75 min
Klarowanie	Mech Irlandzki	6 g	Gotowanie	15 min