

## Sesion AIPA

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **123**
- SRM **4.1**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.15 kg (25.6%)	80 %	4
Ziarno	Żytni	0.25 kg (5.6%)	85 %	8
Ziarno	Weyermann - Carared	0.1 kg (2.2%)	75 %	45
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (8.9%)	85 %	3
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.6 kg (57.8%)	80 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sorachi Ace	30 g	60 min	10 %
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	12 %
Gotowanie	Citra	10 g	15 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	5 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	30 min	9.5 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	15 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	5 min	9.5 %
Gotowanie	Cascade	10 g	30 min	6 %
Gotowanie	Cascade	10 g	15 min	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	10 g	5 min	6 %
Gotowanie	Centennial	10 g	30 min	10.5 %
Gotowanie	Centennial	10 g	15 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	10 g	5 min	10.5 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	30 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	15 g	15 min	10 %

Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	15 g	5 min	10 %
Na zimno	Willamette	30 g	4 dni	5 %
Na zimno	Citra	30 g	4 dni	12 %
Na zimno	Cascade	30 g	4 dni	6 %
Na zimno	Centennial	30 g	4 dni	10.5 %
Na zimno	Mosaic	15 g	4 dni	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis