

Sesion BIPA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **55**
- SRM **25**
- Styl **Black IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (76.1%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (10.9%)	85 %	4
Ziarno	Carafa III	0.3 kg (6.5%)	70 %	1034
Ziarno	Strzegom Monachijski typ II	0.3 kg (6.5%)	79 %	22

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	20 min	16.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	20 g	5 min	14.4 %
Whirlpool	Simcoe	20 g	20 min	14.4 %
Whirlpool	Columbus/Tomahawk/Zeus	10 g	20 min	16.5 %
Na zimno	Simcoe	60 g	3 dni	14.4 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	15 g	3 dni	16.5 %