

## Sesion cipa

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **43**
- SRM **4.4**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (57.1%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (28.6%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (7.1%)	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.1%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Topaz	10 g	60 min	18 %
Gotowanie	Topaz	10 g	15 min	18 %
Gotowanie	Topaz	10 g	15 min	18 %
Aromat (koniec gotowania)	Topaz	40 g	5 min	18 %
Na zimno	Topaz	30 g	5 dni	18 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	18 g	Fermentis