

## Sesion Cipa

---

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **53**
- SRM **4.7**

### 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	5 kg (71.4%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (14.3%)	83 %	5
Ziarno	Rye Malt	0.5 kg (7.1%)	63 %	10
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.1%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Topaz	20 g	60 min	18 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	15 g	20 min	11 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	20 g	25 min	11 %
Na zimno	Topaz	40 g	6 dni	18 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	17 g	Fermentis