

Sesion IPA

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **30**
- SRM **7.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1.7 kg (63.2%)	79 %	6
Ziarno	Pilzneński	0.5 kg (18.6%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.24 kg (8.9%)	75 %	150
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (9.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	2 g	60 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Ahtanum	10 g	30 min	5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	30 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	15 g	0 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	15 g	0 min	6 %
Na zimno	Ahtanum	20 g	5 dni	5 %
Na zimno	Amarillo	15 g	5 dni	9.5 %
Na zimno	Simcoe	20 g	5 dni	13.2 %
Na zimno	orbit	15 g	5 dni	8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Windsor Ale	Ale	Suche	12 g	Danstar