

## Sesion IPA HB

---

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **66**
- SRM **3.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **38 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **39.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **44.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7 kg (87%)	80 %	5
Ziarno	płatki jęczmienne	0.7 kg (8.7%)	60 %	4
Cukier	Glukoza	0.35 kg (4.3%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	53 g	40 min	13 %
Gotowanie	Sorachi Ace	50 g	2 min	10 %
Whirlpool	Centennial	175 g	10 min	10.5 %
Whirlpool	Sorachi Ace	50 g	10 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM54 Gorączka kalifornijska	Ale	Płynne	2600 ml	Fermentum Mobile