

## Session AIPA

---

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **173**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **25 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (100%)	79 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	90 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	30 g	30 min	12 %
Gotowanie	Citra	30 g	20 min	12 %
Gotowanie	Citra	30 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	0 min	12 %
Na zimno	Citra	60 g	3 dni	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

### Notatki

- Ekstrakt początkowy 12,5 BLG  
Ilość brzezki nastawnej 25 L  
17 cze 2018, 15:34