

## Session AIPA

---

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **30**
- SRM **3.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **81 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Mep©Pilsner	5 kg (100%)	80 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo 100g - USA	40 g	10 min	8.7 %
Gotowanie	Citra 100g - USA Chmiel granulat	30 g	5 min	13.5 %
Gotowanie	Cascade USA	70 g	5 min	7.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
fermentis US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	---