

## Session AIPA W20

- Gęstość **8.8 BLG**
- ABV **3.4 %**
- IBU **128**
- SRM **3.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **44 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **47.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **57.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **31 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	5 kg (64.4%)	81 %	6
Ziarno	colorado	1 kg (12.9%)	80 %	6
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (12.9%)	85 %	4
Ziarno	płatki ryżowe	0.5 kg (6.4%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (3.2%)	85 %	3
Dodatek	gips piwowarski	0.008 kg (0.1%)	11 %	1

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Mosaic	30 g	90 min	10 %
Gotowanie	Mosaic	60 g	60 min	10 %
Gotowanie	Equinox	30 g	50 min	13.1 %
Gotowanie	Citra	30 g	40 min	12 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	30 min	13.2 %
Gotowanie	Equinox	30 g	20 min	13.1 %
Gotowanie	Citra	30 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	30 g	0 min	13.2 %
Na zimno	Citra	30 g	3 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	30 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Equinox	30 g	3 dni	13.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	23 g	---