

Session Fruit Ipa

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **37**
- SRM **3.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 2 kg (44.4%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Pale Malt (2 Row) UK | 2 kg (44.4%) | 78 % | 6 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (11.1%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 30 g | 60 min | 10 % |
| Whirlpool | Mosaic | 50 g | 1 min | 10 % |
| Whirlpool | Amarillo | 50 g | 1 min | 9.5 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM55 Zielone Wzgórze | Ale | Płynne | 250 ml | Fermentum Mobile |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|-------|--------|-------------------|-------|
| Dodatek smakowy | mango | 2000 g | Fermentacja cicha | 7 dni |