

Session hazy ipa

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **49**
- SRM **5.3**
- Styl **American IPA**

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 **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.2 kg (39.3%)	80 %	3
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	2.2 kg (39.3%)	80.5 %	2
Ziarno	Monachijski	0.5 kg (8.9%)	80 %	16
Ziarno	Strzegom Karmel 300	0.05 kg (0.9%)	70 %	299
Ziarno	Żytni	0.1 kg (1.8%)	85 %	8
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.9%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.05 kg (0.9%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pacific Gem	10 g	20 min	12.6 %
Gotowanie	x13459	50 g	20 min	6.9 %
Gotowanie	Marynka	10 g	20 min	10 %
Gotowanie	x13459	50 g	10 min	6.9 %
Na zimno	Oktawia	100 g	6 dni	9.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Voss Kveik	Ale	Gęstwa	20 ml	Lallemand