

## Session Ipa

---

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **40**
- SRM ---

### 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 **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Slód Pale Ale (bestmalz)	3.6 kg (75%)	--- %	---
Ziarno	Pszoniczny jasny (bestmalz)	0.5 kg (10.4%)	--- %	---
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.3 kg (6.3%)	--- %	---
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (8.3%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook (usa)	15 g	50 min	11.3 %
Gotowanie	Galaxy	18 g	15 min	14.5 %
Gotowanie	Sabro	18 g	7 min	15 %