

Session IPA

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **34**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.6 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (34.5%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	0.8 kg (27.6%)	79 %	16
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (17.2%)	85 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (17.2%)	80 %	2
Ziarno	Rice, Flaked	0.1 kg (3.4%)	70 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	8 g	60 min	11 %
Gotowanie	lunga	10 g	30 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	10 g	5 min	5.2 %
Na zimno	Citra	15 g	5 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
S-04	Ale	Suche	11 g	---