

## Session IPA

---

- Gęstość **9 BLG**
- ABV ---
- IBU **50**
- SRM ---
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom pale ale	2.8 kg (84.8%)	--- %	---
Ziarno	Strzegom pszeniczny	0.3 kg (9.1%)	--- %	---
Ziarno	Caramel 30	0.2 kg (6.1%)	--- %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Topaz	13 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	15 min	11.7 %
Gotowanie	Citra	20 g	5 min	13.5 %
Na zimno	Citra	30 g	5 dni	13.5 %
Na zimno	Mosaic	30 g	5 dni	11.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis