

session ipa

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **31**
- SRM **4.3**
- 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 **17.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (65.6%)	80 %	5
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	1.5 kg (24.6%)	80 %	4
Dodatek	płatki owsiane	0.3 kg (4.9%)	--- %	---
Ziarno	slód karmelowy	0.3 kg (4.9%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pacific Gem	15 g	60 min	13.9 %
Gotowanie	Pacifica (NZ)	20 g	10 min	3.1 %
Gotowanie	WAI-ITI	20 g	10 min	2.5 %
Gotowanie	Centenial	20 g	5 min	9.4 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	5 min	8.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis