

## Session IPA 12,5 blg

---

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **31**
- SRM **4.1**

### 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 brzeczki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 4.5 kg (90%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Viking Wheat Malt    | 0.5 kg (10%) | 83 %       | 5   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | Chinook  | 10 g  | 60 min | 13 %       |
| Gotowanie                 | Amarillo | 15 g  | 25 min | 9.5 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Chinook  | 15 g  | 5 min  | 13 %       |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 10 g  | 5 min  | 9.5 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Amarillo | 30 g  | 0 min  | 9.5 %      |

### Notatki

- viking pale ale 4,5kg  
viking pszeniczny 0,5kg

chinook 25g  
amarillo 55g  
13 wrz 2018, 14:25