

Session IPA

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **35**
- SRM **5.2**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **45 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **48.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **57.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **33 L**
- Całkowita objętość zacieru **44 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	5.2 kg (47.3%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Wiedeński	4 kg (36.4%)	80 %	7.5
Ziarno	Weyermann - Carahell	1 kg (9.1%)	77 %	26
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.8 kg (7.3%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	12.5 g	60 min	15 %
Gotowanie	Motueka	50 g	15 min	7 %
Gotowanie	Amarillo	50 g	10 min	9.5 %
Gotowanie	Galaxy	62.5 g	5 min	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	22.2 g	Safale