

## Session IPA

---

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU **21**
- SRM **2.1**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **33 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	Briess - Pilsen Malt	3 kg (60%)	80.5 %	2
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (20%)	80 %	1
Ziarno	Barley, Flaked	0.5 kg (10%)	70 %	1.7
Ziarno	Wheat, Flaked	0.5 kg (10%)	77 %	1.6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	El Dorado	10 g	60 min	11 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	5 min	11.4 %
Whirlpool	El Dorado	50 g	5 min	11 %
Na zimno	El Dorado	50 g	5 dni	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP013 - London Ale Yeast	Ale	Płynne	40 ml	White Labs