

Session ipa

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **39**
- SRM **4.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **15 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **95 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3 kg (66.7%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Strzegom Monachijski typ I | 0.5 kg (11.1%) | 79 % | 16 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.25 kg (5.6%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (11.1%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Strzegom Karmel 30 | 0.25 kg (5.6%) | 75 % | 30 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 15 g | 60 min | 15.5 % |
| Gotowanie | Hallertau Blanc | 20 g | 10 min | 5.3 % |
| Gotowanie | Cascade | 25 g | 15 min | 7.1 % |
| Whirlpool | Eureka! | 30 g | 1 min | 18 % |
| Whirlpool | Cascade | 22 g | 1 min | 7.1 % |
| Whirlpool | Sorachi Ace | 30 g | 1 min | 12.5 % |