

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 %