

## Session IPA

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **43**
- SRM ---
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzożki **12.7 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg (100%)	80 %	---

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	20 min	10 %
Gotowanie	lunga	10 g	20 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Oktawia	5 g	0 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	5 g	0 min	5.2 %
Na zimno	Citra	30 g	3 dni	12 %
Na zimno	Lublin (Lubelski)	25 g	3 dni	4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	4 g	Safale