

## Session IPA

---

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV ---
- IBU **50**
- SRM **5.2**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.3 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5.5 kg (64.7%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (23.5%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (11.8%)	80 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sticklebract	60 g	60 min	12 %
Gotowanie	Cascade NZ	25 g	10 min	7 %
Na zimno	Cascade AUS	50 g	7 dni	7.3 %
Na zimno	WAI-ITI	100 g	7 dni	4.1 %
Na zimno	Cascade NZ	25 g	7 dni	7 %
Na zimno	Sticklebract	40 g	7 dni	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	23 g	---