

Session ipa

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **40**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.7 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	0.55 kg (8.9%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (81.3%)	80 %	5
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.1 kg (1.6%)	75 %	59
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.1%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	40 g	30 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Lemon drop	50 g	0 min	4.6 %
Na zimno	Citra	100 g	3 dni	12 %