

## Session IPA

---

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **44**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **150 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **157.5 L**
- Czas gotowania **35 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **182.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **117 L**
- Całkowita objętość zacieru **156 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	35 kg (89.7%)	80 %	5
Ziarno	Pszoniczny	2 kg (5.1%)	85 %	4
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	2 kg (5.1%)	75 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	250 g	35 min	10.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	100 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Sabro	100 g	10 min	15 %
Na zimno	Centennial	100 g	3 dni	10.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us-05	Ale	Suche	250 g	---