

Session IPA 20L

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **46**
- SRM **4.8**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- 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	Strzegom Monachijski typ II	0.5 kg (11.1%)	79 %	22
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.25 kg (5.6%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (5.6%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	lunga	20 g	60 min	11 %
Gotowanie	Cascade PL	15 g	5 min	5.2 %
Gotowanie	Citra	15 g	5 min	12 %
Gotowanie	Cashmere	15 g	5 min	6.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Cashmere	15 g	0 min	6.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	15 g	0 min	5.2 %
Whirlpool	Citra	15 g	20 min	12 %
Whirlpool	Cashmere	20 g	20 min	6.7 %
Na zimno	Cashmere	50 g	5 dni	6.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile