

Session IPA

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **26**
- SRM **3.2**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **19 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (100%)	81 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Na zimno	Amarillo	50 g	4 dni	9.5 %
Gotowanie	Hallertau Blanc	30 g	15 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Hallertau Blanc	60 g	0 min	11 %