

Session IPA #25

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU **20**
- SRM **3.6**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1 kg (37%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (7.4%)	85 %	3
Ziarno	BESTMALZ - Best Wheat Malt	0.5 kg (18.5%)	82 %	4
Ziarno	Strzegom Pale Ale	1 kg (37%)	79 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	10 g	60 min	10 %
Na zimno	Citra	20 g	3 dni	12 %
Na zimno	Mandarina Bavaria	20 g	3 dni	10 %
Na zimno	Centennial	20 g	3 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	10 g	Fermentis