

Session Ipa #27

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **65**
- SRM **3.9**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **2 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.5 L**
- Czas gotowania **2 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|----------------------|-----------------|------------|-----|
| Cukier | cukier | 0.96 kg (30.3%) | 100 % | 0 |
| Płynny ekstrakt | ekstrakt | 2.024 kg (64%) | 81 % | 15 |
| Cukier | cukier refermentacja | 0.18 kg (5.7%) | 100 % | 0 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|---------|------------|
| Whirlpool | Centennial | 50 g | 120 min | 11.6 % |
| Whirlpool | Centennial | 50 g | 60 min | 11.6 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 12 g | Fermentis |