

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