

## Session IPA#3 Citra/Mosaic

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **86**
- SRM **15**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **71 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4 kg (71.4%)	79 %	6
Ziarno	Bestmalz Caramel Pils	1.5 kg (26.8%)	75 %	3
Ziarno	Jęczmień palony	0.1 kg (1.8%)	55 %	1000

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	10 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	13.5 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	30 min	12 %
Gotowanie	Citra	20 g	30 min	13.5 %
Gotowanie	Mosaic	16 g	10 min	12 %
Gotowanie	Citra	16 g	10 min	13.5 %
Whirlpool	Mosaic	10 g	30 min	12 %
Whirlpool	Citra	10 g	30 min	13.5 %
Na zimno	Mosaic	75 g	4 dni	12 %
Na zimno	Citra	75 g	4 dni	13.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis