

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 |