

Session IPA

- Gęstość **8.8 BLG**
- ABV **3.4 %**
- IBU **46**
- SRM **3.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	0.7 kg (20%)	80.5 %	2
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2.5 kg (71.4%)	80 %	7
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.3 kg (8.6%)	75 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	10 g	60 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	15 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	10 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	60 g	2 min	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us05	Ale	Gęstwa	100 ml	---