

## session ipa

---

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **63**
- SRM **3.4**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **90 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (44.4%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (44.4%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (11.1%)	81 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Mosaic	20 g	15 min	12 %
Gotowanie	Amarillo	20 g	15 min	8.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	80 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	30 g	5 min	8.8 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	250 ml	Fermentum Mobile