

## Session IPA

---

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **44**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.6 kg (47.3%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.5 kg (45.5%)	82 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (7.3%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Puławski	48 g	60 min	8.9 %
Whirlpool	Enigma (AUS)	25 g	---	15.9 %
Whirlpool	Vic Secret	25 g	---	16.3 %
Na zimno	Enigma (AUS)	50 g	3 dni	15.9 %
Na zimno	Vic Secret	50 g	3 dni	16.3 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis