

Session IPA

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **49**
- SRM **3.9**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 1.7 kg (53.1%) | 81 % | 4 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1 kg (31.3%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt | 0.5 kg (15.6%) | 80 % | 7 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Simcoe | 15 g | 60 min | 13.2 % |
| Gotowanie | Citra | 15 g | 10 min | 12 % |
| Gotowanie | Simcoe | 15 g | 5 min | 13.2 % |
| Na zimno | Simcoe | 40 g | 5 dni | 13.2 % |
| Na zimno | Citra | 20 g | 5 dni | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|--------|--------------|
| us-05 | Ale | Suche | 11.5 g | --- |