

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	---