

Session IPA

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **61**
- SRM **6.6**
- 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**

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|-----------------|--------------------------------------|---------------|------------|-----|
| Płynny ekstrakt | ekstrakt słodowy Pale Ale Bruntal | 3.4 kg (100%) | 90 % | 20 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 20 g | 60 min | 14.6 % |
| Gotowanie | Citra | 10 g | 30 min | 14.2 % |
| Gotowanie | Simcoe | 10 g | 30 min | 13.3 % |
| Gotowanie | Citra | 10 g | 10 min | 14.2 % |
| Gotowanie | Simcoe | 10 g | 10 min | 13.1 % |
| Whirlpool | Citra | 10 g | 0 min | 14.2 % |
| Whirlpool | Simcoe | 10 g | 0 min | 13.1 % |
| Na zimno | Citra | 60 g | 3 dni | 12.4 % |
| Na zimno | Simcoe | 60 g | 3 dni | 13.1 % |

Drożdże

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