

Session IPA

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **52**
- SRM **5.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji --- %
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	2 kg (50%)	80 %	7
Ziarno	Strzegom Monachijski typ I	1 kg (25%)	79 %	16
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (25%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	20 g	60 min	10.4 %
Gotowanie	Mosaic	30 g	5 min	10.4 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	10.4 %
Na zimno	Simcoe	50 g	3 dni	11.5 %
Gotowanie	Amarillo	50 g	5 min	8.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11 g	---