

Session IPA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **42**
- SRM **6.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.5 kg (45.5%)	85 %	7
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	2 kg (36.4%)	80.5 %	2
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	1 kg (18.2%)	75 %	45

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Chinook	10 g	60 min	13 %
Gotowanie	Simcoe	20 g	10 min	13.2 %
Gotowanie	Simcoe	30 g	5 min	13.2 %
Whirlpool	Amarillo	50 g	20 min	9.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	100 ml	Fermentum Mobile