

Session Ipa

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **46**
- SRM ---

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.4 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale ale (bestmalz)	3.5 kg (68.6%)	--- %	---
Ziarno	Pszeniczny jasny (bestmalz)	0.6 kg (11.8%)	--- %	---
Ziarno	Carmelpils (bestmalz)	1 kg (19.6%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	11.3 %
Gotowanie	Citra	40 g	5 min	12.9 %
Gotowanie	Mosaic	40 g	5 min	12.5 %
Gotowanie	Citra	10 g	0 min	12.9 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	0 min	12.5 %