

## Session IPA Boża

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **44**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **26 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **84.5 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.26 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.1 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (75.8%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.6%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.1 kg (1.5%)	78 %	4
Ziarno	Pilzneński	0.5 kg (7.6%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.6%)	85 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	20 g	60 min	13 %
Na zimno	Chinook	80 g	7 dni	9.3 %
Na zimno	Citra	30 g	7 dni	13.4 %
Na zimno	Cascade PL	100 g	7 dni	3.8 %
Gotowanie	Marynka	30 g	60 min	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips piwowarski	6 g	Zacieranie	60 min