

## Session IPA Citra, Sabro, Nelson Sauvin

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **29**
- SRM **3.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **42.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **51.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **38.4 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pilsner Malt   | 6.8 kg (70.8%) | 81 %       | 3   |
| Ziarno | Weyermann pszeniczny jasny | 2.8 kg (29.2%) | 80 %       | 6   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa         | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Simcoe        | 40 g  | 60 min | 13.2 %     |
| Whirlpool | Citra         | 100 g | 0 min  | 12 %       |
| Whirlpool | Sabro         | 100 g | 0 min  | 15 %       |
| Whirlpool | Nelson Sauvin | 200 g | 0 min  | 11 %       |
| Na zimno  | Citra         | 100 g | 3 dni  | 12 %       |
| Na zimno  | Sabro         | 100 g | 3 dni  | 15 %       |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safale US-05 | Ale | Suche | 23 g  | Fermentis    |

### Dodatki

| Typ             | Nazwa           | Ilość | Użyto do   | Czas   |
|-----------------|-----------------|-------|------------|--------|
| Czynnik do wody | Gips piwowarski | 10 g  | Zacieranie | 60 min |