

## session ipa nowe chniele

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **42**
- SRM **4.1**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (54.5%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (45.5%)	81 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	sabro	10 g	20 min	15 %
Gotowanie	Cascade	10 g	20 min	7.1 %
Aromat (koniec gotowania)	sabro	10 g	2 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	cascade	10 g	2 min	7.1 %
Whirlpool	sabro	30 g	30 min	15 %
Whirlpool	Cascade	30 g	30 min	7.1 %
Na zimno	Cascade	50 g	5 dni	7.1 %

### Drożdże

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