

Session IPA nr 1

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **26**
- SRM **3.5**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **35 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **36.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **44.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **23 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	6 kg (83.3%)	82 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (6.9%)	85 %	4
Ziarno	Wheat, Flaked	0.5 kg (6.9%)	77 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.2 kg (2.8%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pacifica (NZ)	25 g	60 min	5.5 %
Gotowanie	Pacific Gem	10 g	60 min	15.3 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	5 min	10 %
Gotowanie	simcoe	25 g	5 min	11.4 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	0 min	10 %
Gotowanie	simcoe	25 g	0 min	11.4 %
Na zimno	Mosaic	50 g	4 dni	10 %
Na zimno	simcoe	50 g	4 dni	11.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	11.5 g	---