

Session IPA NT

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **44**
- SRM **3.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **1100 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **1155 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **1270.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **705 L**
- Całkowita objętość zacieru **940 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	100 kg (42.6%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Pilzneński	125 kg (53.2%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	10 kg (4.3%)	85 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	350 g	60 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	500 g	30 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	500 g	20 min	15.5 %
Gotowanie	Citra	1000 g	10 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	1000 g	0 min	9.5 %
Na zimno	Amarillo	2000 g	10 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	3000 g	10 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	3000 g	4 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	500 g	Fermentis