

## Session neipa

---

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **3**
- SRM **7.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **19.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **5.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **7 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	1.7 kg (54.8%)	80 %	30
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (19.4%)	85 %	3
Ziarno	Viking Pilsner malt	0.8 kg (25.8%)	82 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Enigma (AUS)	30 g	1 min	17.2 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	1 min	10 %
Na zimno	Galaxy	30 g	3 dni	15 %
Na zimno	Citra	30 g	3 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	30 g	3 dni	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safbrew S-33	Ale	Suche	11 g	Safbrew