

## SESSION Neipa v 3.0

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **17**
- SRM **3.7**
- Styl **White IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.5 kg (63.6%)	85 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (18.2%)	83 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (9.1%)	83 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.1%)	83 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Ekuanot	5 g	60 min	14 %
Whirlpool	Mosaic	60 g	10 min	10 %
Na zimno	Ekuanot	75 g	9 dni	14 %
Na zimno	Citra	80 g	6 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	45 g	5 dni	9.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP066 - London Fog	Ale	Gęstwa	200 ml	White Labs