

## Session NS&Grape IPA

---

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **22**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **11.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.72 kg (61.4%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	0.28 kg (10%)	80 %	16
Ziarno	Pszenica niesłodowana	0.8 kg (28.6%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	10 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	50 g	1 min	11 %
Na zimno	Nelson Sauvín	50 g	2 dni	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Oslo	Ale	Gęstwa	30 ml	---