

## Session WCIPA

---

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **4 %**
- IBU **81**
- SRM **3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **6 L**
- Całkowita objętość zacieru **8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2.1 kg (100%)	82 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Lublin (Lubelski)	30 g	60 min	4 %
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	12 %
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	9.5 %
Gotowanie	Galaxy	10 g	10 min	15 %
Gotowanie	HBC 472 Experimental	10 g	10 min	9.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	20 g	0 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	HBC 472 Experimental	20 g	0 min	9.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	10 min	9.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
S-33	Ale	Suche	5.75 g	---