

## Session Wheat IPA#15

- Gęstość **9.3 BLG**
- ABV **3.6 %**
- IBU **31**
- SRM **6.3**
- Styl **White IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

### Zacieranie

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

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	1.7 kg (50%)	80 %	35
Płynny ekstrakt	Bruntal Pszeniczny	1.7 kg (50%)	80 %	6

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	10 g	20 min	13.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	20 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	20 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	10 g	5 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Equinox	10 g	5 min	13.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11 g	---

### Notatki

- 100 zł  
Warzenie - 3 II 2018  
Początkowa - 9 BLG  
Końcowa 2  
Burzliwa - 17/18C  
ABV - 3,5%  
CO2 - 2.4 ;  
Rozlew 17 II 2018  
30 sty 2018, 19:22