

## Sesyjna AIPA

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **19**
- SRM **1.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **30.4 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Ekstrakt słodowy jasny	3.4 kg (76%)	--- %	---
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (8.9%)	85 %	3
Ziarno	Carahell	0.15 kg (3.4%)	77 %	26
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.15 kg (3.4%)	78 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.375 kg (8.4%)	80 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	20 g	60 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	0 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	10 g	0 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	0 min	10 %
Na zimno	Cascade	50 g	3 dni	6 %
Na zimno	Mosaic	60 g	3 dni	10 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
KVEIK VOSS Lelemand	Ale	Suche	11 g	Lalemand