Sesyjna AIPA

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **30**
- SRM **4.4**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.7 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **28.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **84 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Malt (2 Row) UK	1 kg *(23.8%)*	78 %	6
Ziarno	Pilzneński	3 kg *(71.4%)*	81 %	4
Ziarno	Caramel/Crystal Malt - 40L	0.2 kg *(4.8%)*	74 %	79

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	5 min	13.5 %
Gotowanie	Chinook	10 g	30 min	11.3 %
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	13.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	1 min	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove Jack's M44 US West Coast	Ale	Suche	10 g	Mangrove Jack's

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.