

## Sesyjna ipa

---

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **36**
- SRM **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 **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                  | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Briess - Pale Ale Malt | 5.5 kg (91.7%) | 80 %       | 7   |
| Ziarno | Pszeniczny             | 0.5 kg (8.3%)  | 85 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Mosaic | 25 g  | 60 min | 10 %       |
| Gotowanie | Mosaic | 25 g  | 15 min | 10 %       |
| Gotowanie | Mosaic | 50 g  | 0 min  | 10 %       |
| Na zimno  | Mosaic | 100 g | 2 dni  | 10 %       |
| Na zimno  | Citra  | 100 g | 2 dni  | 12 %       |

### Drożdże

| Nazwa                | Typ | Forma  | Ilość   | Laboratorium     |
|----------------------|-----|--------|---------|------------------|
| FM52 Amerykański Sen | Ale | Płynne | 1000 ml | Fermentum Mobile |