

## Sesyjna IPA

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **22**
- SRM **3.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.2 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3.6 kg (88.9%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (7.4%)	60 %	3
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.15 kg (3.7%)	82 %	5

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	60 min	12 %
Gotowanie	Azacca	20 g	5 min	14 %
Na zimno	Citra	40 g	4 dni	12 %
Na zimno	Azacca	30 g	4 dni	14 %
Na zimno	Mandarina Bavaria	50 g	4 dni	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis