

Sesyjna Ipa konkurs BIAB

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **45**
- SRM ---

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **16.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.8 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale ale(viking malt)	3 kg (81.1%)	--- %	---
Ziarno	Pszeniczny jasny (bestmalz)	0.3 kg (8.1%)	--- %	---
Ziarno	Carmel pils	0.2 kg (5.4%)	--- %	---
Ziarno	Platki owsiane	0.2 kg (5.4%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	13 g	45 min	11.3 %
Gotowanie	Galaxy	15 g	15 min	14.5 %
Gotowanie	Sabro	10 g	7 min	15 %