

## SEsyjna IPA KW - prima 5

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **24**
- SRM **2.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **1500 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **1575 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **1897.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **780 L**
- Całkowita objętość zacieru **1040 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	200 kg (64.5%)	80.5 %	2
Ziarno	Rye, Flaked	10 kg (3.2%)	78.3 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	50 kg (16.1%)	80 %	2
Dodatek	Wheat, Flaked	50 kg (16.1%)	77 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Mosaic	1000 g	20 min	10 %
Whirlpool	Chinook	1000 g	20 min	13 %
Whirlpool	Citra	1000 g	20 min	12 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	300 g	60 min	15.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
s33	Ale	Suche	1000 g	---