

Sesyjne IPA na wakacje

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **45**
- SRM **6.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (83.3%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.3 kg (6.3%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.5 kg (10.4%)	81 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Waimea	15 g	60 min	17 %
Gotowanie	Waimea	10 g	30 min	17 %
Gotowanie	Orbit	10 g	10 min	9.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Waimea	15 g	0 min	17 %
Aromat (koniec gotowania)	Orbit	20 g	0 min	9.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Summer	35 g	0 min	6.4 %
Na zimno	Waimea	10 g	4 dni	17 %
Na zimno	Vic Secret	50 g	4 dni	16.3 %
Na zimno	Orbit	20 g	4 dni	9.8 %
Na zimno	Summer	15 g	---	6.4 %