

single hop session ipa

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **30**
- SRM **3.6**
- Styl **English IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Dodatek	Płatki owsiane	1 kg (16.7%)	85 %	3
Ziarno	Pilzneński	4 kg (66.7%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (16.7%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	50 g	60 min	7.1 %
Na zimno	Amarillo	50 g	7 dni	7.1 %