

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 % |