

#30 session hazy oak IPA

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **41**
- SRM **3.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **47 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **49.4 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **60.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **82 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **30.9 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.6 L** wody do zacierania do **78.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **50 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **60.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	7.6 kg (73.8%)	82 %	5
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	2.7 kg (26.2%)	80 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	50 g	40 min	8 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	100 g	20 min	8.5 %
Na zimno	Citra	100 g	3 dni	12 %
fermentor 1 (US 05)				
Na zimno	Mosaic	100 g	3 dni	13.2 %
fermentor 2 (S 33)				

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis
Safale S-33	Ale	Suche	11 g	Fermentis