

## 46 HAZY SESSION APA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **17**
- SRM **3.7**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

### Kroki

- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladżaj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzeczki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa      | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński | 4 kg (66.7%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Pszeniczny | 2 kg (33.3%) | 85 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa         | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook       | 20 g  | 30 min | 13 %       |
| Whirlpool | Sabro         | 50 g  | 0 min  | 14.8 %     |
| Whirlpool | Nelson Sauvin | 50 g  | 0 min  | 11 %       |
| Whirlpool | Citra         | 50 g  | 0 min  | 12 %       |
| Na zimno  | Sabro         | 50 g  | 4 dni  | 14.8 %     |
| Na zimno  | Citra         | 50 g  | 4 dni  | 12 %       |