

Hazy Session IPA

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **29**
- SRM **4.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.3 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **75 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.8 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wyladuj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilznieński	1.5 kg (33.3%)	81 %	4
Ziarno	Pale Ale Strzegom	1.5 kg (33.3%)	80 %	6
Ziarno	Żytni	1 kg (22.2%)	85 %	8
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (11.1%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	12.5 %
Na zimno	Sabro	100 g	3 dni	15 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips piwowarski	10 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	5 g	Zacieranie	60 min