

HAZY SESSION IPA

- Gęstość **16.8 BLG**
- ABV **7.1 %**
- IBU **27**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17.4 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Ale Malt	2.5 kg (45.5%)	85 %	7
Ziarno	Pilsner Schweizer Melzerai	1 kg (18.2%)	100 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (18.2%)	80 %	2
Ziarno	Wheat Malt Schweizer Malzerai	1 kg (18.2%)	80 %	3.5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	25 g	5 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	5 min	15 %
Gotowanie	El Dorado	25 g	5 min	10.5 %
Whirlpool	Citra	30 g	10 min	12 %
76 C - 20 min				
Na zimno	Citra	15 g	5 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	25 g	5 dni	10 %
Na zimno	El Dorado	45 g	5 dni	15 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Suche	11 g	Lallemand

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Witamina C	4 g	Butelkowanie	---