

Lazy Hazy Summer Session IPA

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **30**
- SRM **2.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.6 L**

Kroki

- Temp **71 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.5 L** wody do zacierania do **79.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **18.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński IREKS	3.15 kg (75.9%)	80 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (12%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (12%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equanot	7 g	60 min	12.1 %
Whirlpool	Mosaic	56 g	8 min	10 %
Whirlpool	Equanot	56 g	8 min	12.1 %
Na zimno	Equanot	56 g	5 dni	12.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP644	Ale	Gęstwa	150 ml	White Labs

Notatki

- Chmiel na zimno po dwóch dniach fermentacji
Fermentacja w temperaturze 21 stopni
8 lip 2019, 21:30