

## Session hazy ipa

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **42**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński           | 3 kg (71.4%)   | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Słód owsiany Fawcett | 0.5 kg (11.9%) | 61 %       | 5   |
| Ziarno | Płatki pszeniczne    | 0.5 kg (11.9%) | 60 %       | 3   |
| Ziarno | Biscuit Malt         | 0.2 kg (4.8%)  | 79 %       | 45  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa             | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Green Bullet      | 10 g  | 60 min | 11 %       |
| Gotowanie | Mandarina Bavaria | 25 g  | 15 min | 10 %       |
| Gotowanie | Hallertau Blanc   | 25 g  | 15 min | 11 %       |
| Gotowanie | Mandarina Bavaria | 25 g  | 0 min  | 10 %       |
| Gotowanie | Hallertau Blanc   | 25 g  | 0 min  | 11 %       |
| Na zimno  | Hallertau Blanc   | 50 g  | 2 dni  | 11 %       |

### Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-------|-----|--------|--------|--------------|
| US-05 | Ale | Gęstwa | 200 ml | ---          |