

## Session hazy ipa

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **49**
- SRM **5.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2.2 kg (39.3%) | 80 %       | 3   |
| Ziarno | Briess - Pilsen Malt | 2.2 kg (39.3%) | 80.5 %     | 2   |
| Ziarno | Monachijski          | 0.5 kg (8.9%)  | 80 %       | 16  |
| Ziarno | Strzegom Karmel 300  | 0.05 kg (0.9%) | 70 %       | 299 |
| Ziarno | Żytni                | 0.1 kg (1.8%)  | 85 %       | 8   |
| Ziarno | Płatki owsiane       | 0.5 kg (8.9%)  | 60 %       | 3   |
| Ziarno | Strzegom Karmel 30   | 0.05 kg (0.9%) | 75 %       | 30  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa       | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Pacific Gem | 10 g  | 20 min | 12.6 %     |
| Gotowanie | x13459      | 50 g  | 20 min | 6.9 %      |
| Gotowanie | Marynka     | 10 g  | 20 min | 10 %       |
| Gotowanie | x13459      | 50 g  | 10 min | 6.9 %      |
| Na zimno  | Oktawia     | 100 g | 6 dni  | 9.4 %      |

### Drożdże

| Nazwa                          | Typ | Forma  | Ilość | Laboratorium |
|--------------------------------|-----|--------|-------|--------------|
| Lallemand - LalBrew Voss Kveik | Ale | Gęstwa | 20 ml | Lallemand    |