

Session Summer Hazy IPA

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU ---
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **0 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.6 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.2 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **90 min** w **70C**
- Wyladuj używając **11.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	2 kg (58.8%)	81 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.35 kg (10.3%)	60 %	3
Ziarno	płatki jęczmienne	0.35 kg (10.3%)	60 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.7 kg (20.6%)	60 %	3