

Sosenka (sesyjna hazy ipa)

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU ---
- SRM **3.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **25 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25.7 L** wody do zacierania do **73.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **25 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	5 kg (87.7%)	80.5 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.2 kg (3.5%)	85 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (8.8%)	61 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Simcoe	50 g	0 min	13.2 %
30min w 70°C				
Whirlpool	Eclipse	25 g	0 min	16 %
30min w 70°C				
Na zimno	Chinook	25 g	7 dni	13 %
2 dzień fermentacji chmiel na biotransformację				
Na zimno	Eclipse	25 g	7 dni	16 %
2 dzień fermentacji chmiel na biotransformację				
Na zimno	Simcoe	100 g	3 dni	13.2 %
Na zimno	Eclipse	50 g	3 dni	16 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew American East Coast - New England	Ale	Suche	11.5 g	Lallemand

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	Pedy sosny	200 g	Gotowanie	25 min
Czynnik do wody	Węglan wapnia	6 g	Zacieranie	1 min