

12C. SESSION HAZY IPA Nelson Riwaka Galaxy Sabro

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **40**
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **12 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.6 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.9 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.1 L** wody do zacierania do **73.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **11.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 3 kg (63.2%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 1 kg (21.1%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (10.5%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Słód owsiany Fawcett | 0.25 kg (5.3%) | 61 % | 5 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Whirlpool | Strata | 50 g | 30 min | 14 % |
| Whirlpool | Riwaka | 50 g | 30 min | 3.3 % |
| Na zimno | Galaxy | 50 g | 3 dni | 17.4 % |
| Na zimno | Sabro | 50 g | 3 dni | 15 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------|-----|-------|-------|--------------|
| LalBrew New England | Ale | Suche | 10 g | Lallemand |