

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