

## #78 Session Hazy Ipa

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **40**
- SRM **3.2**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **84 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **20 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	4 kg (76.9%)	81 %	4
Dodatek	Płatki owsiane	0.5 kg (9.6%)	85 %	3
Dodatek	Płatki ryżowe	0.7 kg (13.5%)	81 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	50 g	10 min	13 %
Gotowanie	Citra	50 g	10 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	50 g	0 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	0 min	12 %
Whirlpool	Citra	50 g	0 min	12 %
Zadane na HopStand 76 stopni 40 min				
Whirlpool	Chinook	50 g	0 min	13 %
Zadane na HopStand 76 stopni 40 min				
Whirlpool	Simcoe	50 g	0 min	13.2 %
Zadane na HopStand 76 stopni 40 min				

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	20 g	Fermentis
Starter na sucharach, ok 1 litra brzezki ~5blg na mieszadle magnetycznym.				