

# Conan Session IPA Calypso Azacca

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **31**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.8 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.6 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **8.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	2.3 kg (68.7%)	81 %	6
Ziarno	Weyermann - Rye Malt	0.3 kg (9%)	85 %	7
Ziarno	simpsons - malted oats	0.3 kg (9%)	74 %	3
Ziarno	Viking Pilsner malt	0.3 kg (9%)	82 %	4
Cukier	glukoza	0.15 kg (4.5%)	100 %	1

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Calypso	25 g	15 min	14.9 %
Whirlpool	Azacca	25 g	15 min	14.3 %
Na zimno	Calypso	35 g	3 dni	14.9 %
Na zimno	Azacca	35 g	3 dni	14.3 %
Na zimno	Chinook	30 g	3 dni	11.7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Vermont Ale	Ale	Gęstwa	100 ml	Yeast Bay