

## HAzy sesion ipa

---

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **54**
- SRM **3.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.9 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.7 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **30 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Wyszładzaj używając **13.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa          | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński     | 5 kg (80.6%)   | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki owsiane | 1.2 kg (19.4%) | 85 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa    | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|----------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Galaxy   | 50 g  | 15 min | 15 %       |
| Whirlpool | Galaxy   | 50 g  | 20 min | 15 %       |
| Na zimno  | ksiazecy | 300 g | 3 dni  | 5 %        |
| Na zimno  | Galaxy   | 100 g | 3 dni  | 15 %       |

### Drożdże

| Nazwa  | Typ | Forma  | Ilość   | Laboratorium |
|--------|-----|--------|---------|--------------|
| wlp066 | Ale | Płynne | 1000 ml | wlp          |