

HAZY SESSION IPA

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **23**
- SRM **3.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3 kg (54.5%)	82 %	4
Ziarno	Oats, Malted	1.5 kg (27.3%)	80 %	2
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	0.5 kg (9.1%)	85 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (9.1%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	50 g	3 min	12 %
Gotowanie	Sabro	50 g	3 min	15 %
Gotowanie	Nectaron	50 g	3 min	10.5 %
Whirlpool	Citra	50 g	0 min	12 %
76 C - 20 min				
Whirlpool	Superdelic	50 g	---	9 %
76 C - 20 min				
Na zimno	Riwaka	50 g	2 dni	3.3 %
Na zimno	Cryo Citra	25 g	2 dni	21.3 %
Na zimno	Cryo Sabro	25 g	2 dni	20.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Suche	22 g	Lallemand

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirflock T	1 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	Gips Piwowarski	4 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Witamina C	4 g	Butelkowanie	---