

Hazy Session IPA - Azacca

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **39**
- SRM **4.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.5 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **72.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **9.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Strzegom Pilzneński | 1.9 kg (61.8%) | 80 % | 4 |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 0.5 kg (16.3%) | 81 % | 6 |
| Ziarno | Oats, Flaked | 0.5 kg (16.3%) | 70 % | 2 |
| Ziarno | Carahell | 0.125 kg (4.1%) | 77 % | 26 |
| Ziarno | Acid Malt | 0.05 kg (1.6%) | 58.7 % | 6 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|------------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Columbus/Tomahawk/Zeus | 15 g | 60 min | 14.3 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Azacca | 25 g | 0 min | 14 % |
| Na zimno | Azacca | 75 g | 5 dni | 14 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|-------|--------------|
| US-05 | Ale | Suche | 5 g | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

| | | | | |
|-----------------|-----------------|-----|--------------|--------|
| Czynnik do wody | gips piwowarski | 2 g | Gotowanie | 60 min |
| Czynnik do wody | Witamina C | 2 g | Butelkowanie | --- |