

## IPA #19 SESSION HAZY

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **31**
- SRM **3.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **550 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **583 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **622.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **411.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **528.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński Weyermann	50 kg (42.6%)	80.5 %	3.5
Ziarno	Pszeniczny Weyermann	37.5 kg (31.9%)	82 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	30 kg (25.5%)	60 %	3.75

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Azacca	1250 g	15 min	14 %
Whirlpool	Amarillo	1250 g	15 min	9.5 %
Na zimno	Talus BIO	1500 g	5 dni	10 %
Na zimno	Amarillo BIO	2500 g	5 dni	9.5 %
Na zimno	Azacca	2500 g	3 dni	14 %
Na zimno	Talus	3500 g	3 dni	10 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Suche	500 g	Lallemand