

## Lama (Session Hazy IPA)

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU ---
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **24 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

### Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Wystadzaj używając **16.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (71.4%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (14.3%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (14.3%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Sabro	5 g	0 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Sabro	25 g	0 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Strata	25 g	0 min	13.6 %
Na zimno	Strata	15 g	10 dni	13.6 %
Na zimno	Sabro	10 g	10 dni	15 %
Na zimno	Sabro	60 g	5 dni	15 %
Na zimno	Strata	60 g	3 dni	13.6 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Suche	11 g	Lallemand