

Lazy Hazy Summer Session IPA

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **44**
- SRM **3.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.5 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **20 min**
- Temp **71 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22 L** wody do zacierania do **59.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **71C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Bohemian Pilsner Malt	3.3 kg (60%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1.1 kg (20%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.55 kg (10%)	60 %	3
Ziarno	płatki jęczmienne	0.55 kg (10%)	60 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	El Dorado	10 g	60 min	15 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	10 min	10 %
Dodać w temperaturze 82 st. C				
Whirlpool	El Dorado	60 g	10 min	15 %
Dodać w temperaturze 82 st. C				
Na zimno	El Dorado	60 g	3 dni	15 %
Dodajemy w drugim dniu i trzymamy trzy dni				

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP002 - English Ale Yeast	Ale	Płynne	250 ml	White Labs