

Lazy Hazy Summer Session IPA

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **30**
- SRM **2.7**
- 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 **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.6 L**

Kroki

- Temp **71 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.5 L** wody do zacierania do **79.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **71C**
- Przetrzyj zacier **2 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **18.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński IREKS | 3.15 kg (75.9%) | 80 % | 3 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (12%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.5 kg (12%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Equanot | 7 g | 60 min | 12.1 % |
| Whirlpool | Mosaic | 56 g | 8 min | 10 % |
| Whirlpool | Equanot | 56 g | 8 min | 12.1 % |
| Na zimno | Equanot | 56 g | 5 dni | 12.1 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------|-----|--------|--------|--------------|
| WLP644 | Ale | Gęstwa | 150 ml | White Labs |

Notatki

- Chmiel na zimno po dwóch dniach fermentacji
Fermentacja w temperaturze 21 stopni
8 lip 2019, 21:30