

Lazy Summer IPA

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **38**
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.5 L** wody do zacierania do **77.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **70C**
- Wystadzaj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner (2 Row) Ger	5 kg (71.4%)	81 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (14.3%)	80 %	2
Ziarno	Barley, Flaked	0.5 kg (7.1%)	70 %	4
Ziarno	Wheat, Flaked	0.5 kg (7.1%)	77 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	El Dorado	7 g	6 min	15 %
Whirlpool	Mosaic	55 g	20 min	10 %
Whirlpool	El Dorado	55 g	20 min	15 %
Na zimno	El Dorado	55 g	2 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP013 - London Ale Yeast	Ale	Płynne	1000 ml	White Labs