

New Wave Top Session Hazy IPA

- Gęstość **12.4 BLG**
- ABV **5 %**
- IBU **33**
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **17.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **21.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12 L**
- Całkowita objętość zacieru **16 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **1 min**
- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **21.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (62.5%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (25%)	85 %	4
Ziarno	płatki jęczmienne	0.5 kg (12.5%)	60 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Whirlpool	Sabro	25 g	25 min	15 %
Whirlpool	Citra	30 g	25 min	12 %
Na zimno	Citra	30 g	3 dni	12 %
Na zimno	Sabro	30 g	3 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	240 ml	Fermentis