

POLISH SESSION HAZY IPA

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **45**
- SRM **4.1**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.6 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **14.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	3 kg (50.8%)	81 %	5
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	2 kg (33.9%)	61 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.5%)	60 %	3
Ziarno	Rice, Flaked	0.4 kg (6.8%)	70 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	EXP 2/20	25 g	30 min	9.3 %
Gotowanie	Zula	50 g	1 min	8.3 %
Gotowanie	Vermelho	50 g	1 min	9.1 %
Gotowanie	EXP 2/20	50 g	1 min	9.3 %
Gotowanie	Pałacowy	50 g	1 min	8.5 %
Whirlpool	Zula	25 g	20 min	8.3 %
67 stopnie. 20 minut				
Whirlpool	Vermelho	25 g	20 min	9.1 %
67 stopnie. 20 minut				
Whirlpool	Pałacowy	25 g	20 min	8.5 %

67 stopnie. 20 minut				
Na zimno	Zula	25 g	2 dni	8.3 %
Na zimno	Vermelho	25 g	2 dni	9.1 %
Na zimno	EXP 2/20	25 g	2 dni	9.3 %
Na zimno	Pałacowy	25 g	2 dni	8.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lalbrew New England	Ale	Suche	22 g	Lallemand

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Wirflloc	1 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	Gips Piwowarski	4 g	Zacieranie	60 min