

## sesion hazy ipa ba

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **19**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **25.3 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.7 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **20 min**
- Temp **73 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **73C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **77C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wsładzaj używając **17 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzeczki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 2.5 kg (60%)    | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Słód owsiany Fawcett | 0.51 kg (12.2%) | 61 %       | 5   |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny  | 0.51 kg (12.2%) | 81 %       | 6   |
| Ziarno | carabody             | 0.33 kg (7.9%)  | 75 %       | 6   |
| Ziarno | dekstrynowy          | 0.32 kg (7.7%)  | 79 %       | 12  |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Simcoe | 10 g  | 30 min | 13.2 %     |
| Gotowanie | Citra  | 20 g  | 1 min  | 12.8 %     |
| Whirlpool | Citra  | 20 g  | 10 min | 12 %       |
| Na zimno  | citra  | 20 g  | 4 dni  | 12 %       |
| Na zimno  | Simcoe | 30 g  | 4 dni  | 12.7 %     |

### Drożdże

| Nazwa        | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|--------------|-----|-------|-------|--------------|
| Safbrew S-33 | Ale | Suche | 11 g  | Fermentis    |