

Sesion hazy IPA mosaic and citra

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **15**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **75 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.1 L** wody do zacierania do **73.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min w 68C**
- Wystadzaj używając **5.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale ale	3 kg (61.2%)	81 %	7
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (20.4%)	81 %	6
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (10.2%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (8.2%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	15 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	4 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	4 min	12 %
Na zimno	Mosaic i citra	160 g	5 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Gęstwa	200 ml	Lallemand

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Czynnik do wody	NaCl	7 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	whirfloc	1 g	Gotowanie	5 min