

## Session Hazy AIPA

---

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **27**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **500 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **525 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **621 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **92 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **342 L**
- Całkowita objętość zacieru **456 L**

### Kroki

- Temp **55 C**, Czas **15 min**
- Temp **64 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **342 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **15 min** w **55C**
- Przetrzyj zacier **50 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wystadzaj używając **393 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **621 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                    | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|--------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński               | 72 kg (63.2%) | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Carahell Weyermann       | 10 kg (8.8%)  | 77 %       | 26  |
| Ziarno | Słód pszeniczny Bestmalz | 12 kg (10.5%) | 82 %       | 5   |
| Ziarno | Słód owsiany Fawcett     | 6 kg (5.3%)   | 61 %       | 5   |
| Ziarno | Żytni Viking Mzlt        | 4 kg (3.5%)   | 85 %       | 8   |
| Ziarno | Płatki owsiane           | 10 kg (8.8%)  | 60 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|-------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Zeus  | 600 g | 30 min | 14 %       |