

Session Hazy IPA

- Gęstość **11.2 BLG**
- ABV **4.5 %**
- IBU **46**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **67 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.05 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.9 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.25 kg (45.6%)	80 %	4
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	1.5 kg (30.4%)	80 %	7
Ziarno	Słód pszeniczny Bestmalz	0.5 kg (10.1%)	82 %	5
Ziarno	płatki jęczmienne	0.4 kg (8.1%)	60 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.08 kg (1.6%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (4.1%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	10 g	60 min	17.8 %
Whirlpool	Citra	25 g	5 min	12.8 %
Whirlpool	Centennial	25 g	5 min	10.9 %
Whirlpool	Galaxy	35 g	5 min	17.8 %
Whirlpool	Zula	30 g	5 min	10.6 %
Whirlpool	Magnat	30 g	5 min	15.6 %
Na zimno	Citra	60 g	4 dni	12.8 %
Na zimno	Centennial	60 g	4 dni	12.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis