

SESSION HAZY IPA #2

- Gęstość **11 BLG**
- ABV **4.4 %**
- IBU **35**
- SRM **3.5**
- 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 brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.62 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.7 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17 L** wody do zacierania do **74.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **13 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (63.8%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (21.3%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10.6%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (4.3%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Strata	15 g	15 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	15 g	15 min	12.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Sabro	15 g	15 min	14 %
Na zimno	Strata	35 g	3 dni	14 %
Na zimno	Simcoe	35 g	3 dni	12.9 %
Na zimno	Sabro	35 g	3 dni	14 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lutra OYL-071	Ale	Gęstwa	100 ml	Omega