

## Session Hazy IPA #2

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **53**
- SRM **4**
- 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 **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.9 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (37.7%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (37.7%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.8 kg (15.1%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (3.8%)	60 %	3
Ziarno	płatki jęczmienne	0.3 kg (5.7%)	60 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	10 g	60 min	11 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	20 min	13.4 %
Gotowanie	Centennial	10 g	20 min	8.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Magnum	15 g	5 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	25 g	5 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	25 g	5 min	8.5 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	20 min	11 %
Whirlpool	Centennial	20 g	20 min	8.5 %
Na zimno	Mosaic	45 g	4 dni	11 %
Na zimno	Centennial	45 g	4 dni	8.5 %
Na zimno	junga	30 g	4 dni	12.4 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale K-97	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis