

## Session hazy ipa

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **40**
- SRM **3.5**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.7 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

### Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.7 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3 kg (60%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (20%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (10%)	85 %	4
Dodatek	Płatki pszeniczne	0.25 kg (5%)	85 %	3
Dodatek	Płatki owsiane	0.25 kg (5%)	85 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	20 g	30 min	12.7 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	5 min	12.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	5 g	0 min	13.3 %
Whirlpool	Amarillo	30 g	20 min	12.7 %
Whirlpool	Cascade	30 g	20 min	5 %
Na zimno	Citra	60 g	2 dni	12.7 %
Na zimno	Cascade	70 g	2 dni	5 %
Na zimno	Simcoe	45 g	1 dni	13.3 %

Na zimno	El Dorado	50 g	1 dni	15 %
----------	-----------	------	-------	------

## **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
WLP066	Ale	Płynne	40 ml	White Labs