

## Session hazy ipa

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **42**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.8 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (71.4%)	81 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (11.9%)	61 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (11.9%)	60 %	3
Ziarno	Biscuit Malt	0.2 kg (4.8%)	79 %	45

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Green Bullet	10 g	60 min	11 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	25 g	15 min	10 %
Gotowanie	Hallertau Blanc	25 g	15 min	11 %
Gotowanie	Mandarina Bavaria	25 g	0 min	10 %
Gotowanie	Hallertau Blanc	25 g	0 min	11 %
Na zimno	Hallertau Blanc	50 g	2 dni	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Gęstwa	200 ml	---