

## Session hazy ipa

- Gęstość **10.2 BLG**
- ABV **4.1 %**
- IBU **39**
- SRM **6.4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **40 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **44 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **50.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **83 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **40 L**
- Całkowita objętość zacieru **48 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **75 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **40 L** wody do zacierania do **71.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **75C**
- Wyladuj używając **18.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **50.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.5 kg (31.3%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	2 kg (25%)	81 %	4
Ziarno	Monachijski	0.55 kg (6.9%)	80 %	16
Ziarno	Biscuit Malt	0.25 kg (3.1%)	79 %	45
Ziarno	Special B Malt	0.2 kg (2.5%)	65.2 %	315
Ziarno	Płatki owsiane	2.5 kg (31.3%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	El Dorado	22 g	60 min	14 %
Gotowanie	Chinook	34 g	60 min	6.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Zula	50 g	5 min	8.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Lemon drop	50 g	5 min	4.6 %
Whirlpool	Lemon drop	50 g	0 min	4.6 %
Na zimno	Azacca	300 g	3 dni	14 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	11.5 g	Safale
Safale BE-256	Ale	Suche	11.5 g	---

### Notatki

- 20l US-05 150g azacca  
20l be-256 150g azacca  
26 maj 2022, 12:42