

Session hazy ipa

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **41**
- SRM **3.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.4 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 **16.1 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 **21 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	3.57 kg (60%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.19 kg (20%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.6 kg (10%)	85 %	4
Dodatek	Płatki pszeniczne	0.3 kg (5%)	85 %	3
Dodatek	Płatki owsiane	0.3 kg (5%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	23.81 g	30 min	12.7 %
Gotowanie	Amarillo	11.9 g	5 min	12.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	5.95 g	0 min	13.3 %
Whirlpool	Amarillo	35.71 g	20 min	12.7 %
Whirlpool	Cascade	35.71 g	20 min	5 %
Na zimno	Citra	71.43 g	2 dni	12.7 %
Na zimno	Cascade	83.33 g	2 dni	5 %
Na zimno	Simcoe	53.57 g	1 dni	13.3 %

Na zimno	El Dorado	59.52 g	1 dni	15 %
----------	-----------	---------	-------	------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP066	Ale	Płynne	47.62 ml	White Labs