

## Session Hazy IPA

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV **5.3 %**
- IBU **51**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.3 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **12.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3.4 kg (63%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.9 kg (16.7%)	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (11.1%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (9.3%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Eureka!	15 g	60 min	18 %
Whirlpool	Eureka!	20 g	10 min	18 %
Whirlpool	Citra	20 g	10 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	10 min	9.5 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	10 min	10 %
Whirlpool	Cascade	20 g	10 min	6 %
Na zimno	Eureka!	10 g	3 dni	18 %
Na zimno	Citra	10 g	3 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	10 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Mosaic	10 g	3 dni	10 %
Na zimno	Cascade	10 g	3 dni	6 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentis