

Session Hazy IPA - pastry sour

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **46**
- SRM **3.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **75C**
- Wyladuj używając **12.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsen Malt - Castle Malting	3.6 kg (61%)	80.5 %	3
Ziarno	Wheat, Flaked	0.7 kg (11.9%)	77 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (6.8%)	80 %	2
Ziarno	Oats, Malted	0.3 kg (5.1%)	80 %	2
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.5 kg (8.5%)	76.1 %	0
Cukier	Corn Sugar (Dextrose) -z pulpy	0.2 kg (3.4%)	100 %	0
Cukier	Corn Sugar (Dextrose) -z pulpy	0.2 kg (3.4%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	20 g	20 min	15.5 %
Whirlpool	Ella (AUS)	30 g	20 min	14.6 %
Whirlpool	Galaxy	20 g	20 min	15 %
Na zimno	Ella (AUS)	70 g	2 dni	14.6 %
Na zimno	Galaxy	30 g	2 dni	15 %

Whirlpool	Centennial	20 g	20 min	10.5 %
-----------	------------	------	--------	--------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - London Ale III	Ale	Gęstwa	200 ml	Wyeast Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Dodatek smakowy	pulpa z marakui	1000 g	Fermentacja cicha	10 dni
Dodatek smakowy	pulpa z brzoskwinii	1000 g	Fermentacja cicha	10 dni