

Session Hazy IPA

- Gęstość **11.7 BLG**
- ABV **4.7 %**
- IBU **26**
- SRM **3.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **17.8 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **90 min**
- Temp **10 C**, Czas **78 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.8 L** wody do zacierania do **8.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **78 min** w **10C**
- Przetrzyj zacier **90 min** w **67C**
- Wyszadzaj używając **13.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Castle Malting - Pilsneński 6-rzędowy	2.8 kg (67.5%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (12%)	85 %	3
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.4 kg (9.6%)	80 %	4
Ziarno	Rice, Flaked	0.25 kg (6%)	70 %	2
Cukier	Cukier	0.2 kg (4.8%)	--- %	---

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Centennial	10 g	60 min	10.4 %
Whirlpool	Centennial	40 g	15 min	10.4 %
Na zimno	Mosaic	50 g	4 dni	11.2 %
Na zimno	Centennial	100 g	4 dni	10.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	100 ml	Fermentis