

## hazy session ipa

- Gravity **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **40**
- SRM **4.2**
- Style **American IPA**

### Batch size

- Expected quantity of finished beer **19 liter(s)**
- Trub loss **0 %**
- Size with trub loss **19 liter(s)**
- Boil time **60 min**
- Evaporation rate **20 %/h**
- Boil size **23.9 liter(s)**

### Mash information

- Mash efficiency **61 %**
- Liquor-to-grist ratio **3 liter(s) / kg**
- Mash size **15.3 liter(s)**
- Total mash volume **20.4 liter(s)**

### Fermentables

Type	Name	Amount	Yield	EBC
Grain	Strzegom Pilzneński	3.6 kg (70.6%)	80 %	4
Grain	Słód pszeniczny Bestmalz	1 kg (19.6%)	82 %	5
Grain	Płatki owsiane	0.5 kg (9.8%)	85 %	3

### Hops

Use for	Name	Amount	Time	Alpha acid
Boil	Mosaic	15 g	30 min	10 %
Whirlpool	Mosaic	7.5 g	15 min	10 %
wrzucamy po zakończeniu gotowania na 15-20 minut mieszając co jakiś czas powinno schłodzić się ze 100 do 80 stopni				
Whirlpool	Mosaic	10 g	15 min	10 %
wrzucamy po zakończeniu gotowania na 15-20 minut mieszając co jakiś czas powinno schłodzić się ze 100 do 80 stopni				
Whirlpool	Citra	10 g	15 min	12 %
wrzucamy po zakończeniu gotowania na 15-20 minut mieszając co jakiś czas powinno schłodzić się ze 100 do 80 stopni				
Whirlpool	Mosaic	7.5 g	15 min	10 %
wrzucamy przy 80 stopniach i mieszamy przez 15-20 minut, potem schładzmy do 20 stopni				
Whirlpool	Citra	20 g	15 min	12 %
wrzucamy przy 80 stopniach i mieszamy przez 15-20 minut, potem schładzmy do 20 stopni				
Whirlpool	Amarillo	20 g	15 min	9.5 %
wrzucamy przy 80 stopniach i mieszamy przez 15-20 minut, potem schładzmy do 20 stopni				
Dry Hop	Mosaic	45 g	7 day(s)	10 %
W czasie fermentacji burzliwej po około 3-4 dniach od ruszenia fermentacji				
Dry Hop	Citra	45 g	7 day(s)	12 %
W czasie fermentacji burzliwej po około 3-4 dniach od ruszenia fermentacji				

Dry Hop	Mosaic	45 g	4 day(s)	10 %
Nie zlewam na cichą tylko na 3 dni przed rozlewem dodajemy chmiel do fermentora				
Dry Hop	Citra	45 g	4 day(s)	12 %
Nie zlewam na cichą tylko na 3 dni przed rozlewem dodajemy chmiel do fermentora				

## Yeasts

Name	Type	Form	Amount	Laboratory
Safale US-05	Ale	Dry	11.5 g	Fermentis

## Notes

- Zacieranie inspirowane:  
<http://blog.homebrewing.pl/new-england-ipavermont-ipa/>  
 Próbuujemy uzyskać efekt podobny jak w Hazy Disco Classic.

Zacieranie:

Wrzucamy słoły do wody o temperaturze 70°C ciągle mieszając. Temperatura powinna się ustalić na poziomie 66-68°C, utrzymaj ją przez 40 minut. Podgrzej zacier do 72°C i utrzymaj taką temperaturę przez 10 minut lub do negatywnego wyniku próby jodowej. Podgrzej zacier do 76°C i przenieś do filtracji.

Filtracja:

Wysładzaj wodą o temperaturze 76-78°C do uzyskania około 23l brzeczki.

Gotowanie:

Brzeczke gotuj 60 minut. Schłodzoną brzeczke przelej do fermentora starając się pozostawić jak najwięcej chmielin w garnku. Napowietrz i dodaj starter drożdżowy lub gęstwę.

Rozlew:

Refermentujemy do poziomu 2.3-2.4 (120-130g glukozy dodanej przed butelkowaniem do 20l piwa)

Degustacja po 2 tygodniach refermentacji w butelkach.

May 7, 2020, 2:10 AM