

#27 HAZY AIPA

- Gęstość **12.1 BLG**
- ABV **4.9 %**
- IBU **31**
- SRM **5.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **43 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **48.6 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **59.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.7 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.8 L** wody do zacierania do **78.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **75C**
- Wysładzaj używając **48.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **59.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6.7 kg (61.5%)	80 %	5
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (4.6%)	80 %	100
Ziarno	Pszeniczny	2.2 kg (20.2%)	80 %	4
Ziarno	Grodziski pszeniczny wędzony dębem	1 kg (9.2%)	80 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (4.6%)	80 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	50 min	4.7 %
Gotowanie	East Kent Goldings	50 g	30 min	4.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	10 min	13 %
Na zimno	Cascade	100 g	4 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	100 g	4 dni	12.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Gęstwa	480 ml	Fermentis
--------------	-----	--------	--------	-----------