

## 47 HAZY AIPA

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **16**
- SRM **3.8**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **27.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **35.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **89 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.2 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **21 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **35.8 L** brzeczki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                     | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Simpsons - Golden Promise | 5 kg (67.6%)  | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Pszeniczny                | 1 kg (13.5%)  | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki owsiane            | 0.4 kg (5.4%) | 60 %       | 3   |
| Ziarno | Słód owsiany Fawcett      | 1 kg (13.5%)  | 61 %       | 5   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Marynka | 25 g  | 60 min | 8.8 %      |
| Whirlpool | Sabro   | 50 g  | 0 min  | 15 %       |
| Whirlpool | Mosaic  | 50 g  | 0 min  | 10 %       |
| Na zimno  | Sabro   | 100 g | 3 dni  | 15 %       |
| Na zimno  | Mosaic  | 100 g | 3 dni  | 10 %       |