

# FOGGY IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **71**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.7 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.9 L**

## Kroki

- Temp **76 C**, Czas **1 min**
- Temp **66 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.8 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **12 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.7 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                                     | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Słód Pilsner®<br>2,5-4,5 EBC<br>Weyermann | 2 kg (28.2%)   | 80 %       | 4   |
| Ziarno | Weyermann -<br>Pilsner Malt               | 3 kg (42.3%)   | 81 %       | 5   |
| Ziarno | Płatki owsiane                            | 0.8 kg (11.3%) | 60 %       | 3   |
| Ziarno | Rice, Flaked                              | 0.8 kg (11.3%) | 70 %       | 2   |
| Ziarno | Viking Wheat Malt                         | 0.5 kg (7%)    | 83 %       | 5   |

## Chmiele

| Użyto do      | Nazwa         | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie     | Chinook       | 50 g  | 30 min | 13 %       |
| Gotowanie     | Citra         | 25 g  | 1 min  | 12 %       |
| Gotowanie     | Mosaic        | 25 g  | 1 min  | 10 %       |
| Gotowanie     | Nelson Sauvín | 25 g  | 1 min  | 11 %       |
| Whirlpool     | Citra         | 25 g  | 25 min | 12 %       |
| 72 C 30 minut |               |       |        |            |
| Whirlpool     | Mosaic        | 25 g  | 25 min | 10 %       |
| 72 C 30 minut |               |       |        |            |

|                     |               |      |        |      |
|---------------------|---------------|------|--------|------|
| Whirlpool           | Nelson Sauvín | 25 g | 25 min | 11 % |
| 72 C 30 minut       |               |      |        |      |
| Na zimno            | Cryo Mosaic   | 25 g | 10 dni | 20 % |
| 3 dzień fermentacji |               |      |        |      |
| Na zimno            | Cryo Simcoe   | 25 g | 10 dni | 20 % |
| Na zimno            | Cryo Mosaic   | 25 g | 2 dni  | 20 % |
| Na zimno            | Mosaic        | 50 g | 2 dni  | 10 % |

## Drożdże

| Nazwa                           | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|---------------------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Lallemand - LalBrew Verdant IPA | Ale | Suche | 22 g  | Lallemand    |

## Dodatki

| Typ             | Nazwa           | Ilość | Użyto do     | Czas   |
|-----------------|-----------------|-------|--------------|--------|
| Klarowanie      | Whirlflock      | 1 g   | Gotowanie    | 10 min |
| Czynnik do wody | Gips Piwowarski | 4 g   | Zacieranie   | 60 min |
| Czynnik do wody | Witamina C      | 4 g   | Butelkowanie | ---    |