

Foggy IPA / APA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **28**
- SRM **3.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **66 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **71.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **81.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **46.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **62 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **46.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **50.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **81.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	11.5 kg (74.2%)	82 %	4
Ziarno	płatki ryżowe	2 kg (12.9%)	85 %	2
Ziarno	Pszeniczny	1.5 kg (9.7%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (3.2%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	60 min	12.4 %
Whirlpool	Cascade 90C -30min	100 g	30 min	7 %
Whirlpool	Cascade 80C - 20 min	100 g	20 min	7 %