

Halucek WLP067 Coastal Haze

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **67**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Wyladuj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	simsons extra pale ale	3 kg (42.9%)	85 %	3
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (28.6%)	80 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	2 kg (28.6%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	50 g	60 min	13 %
Whirlpool	Oktawia	30 g	10 min	7.1 %
Whirlpool	Centennial	50 g	10 min	10.5 %
Na zimno	Motueka	100 g	2 dni	7 %
Na zimno	WAI-ITI	100 g	2 dni	4.1 %
Na zimno	El Dorado	30 g	2 dni	15 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wlp067 costal haze ale blend	Ale	Gęstwa	800 ml	wlp