

## Haze M

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **28**
- SRM **2.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.2 L**

### Kroki

- Temp **72 C**, Czas **1 min**
- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **73 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.1 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **73C**
- Wyladuj używając **9.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ     | Nazwa                        | Ilość           | Ekstrakcja | EBC |
|---------|------------------------------|-----------------|------------|-----|
| Dodatek | Mąka pszenna pełnoziarnistwa | 0.05 kg (1.6%)  | --- %      | 3   |
| Ziarno  | Strzegom Pale Ale            | 2.65 kg (85.5%) | 79 %       | 2   |
| Ziarno  | Płatki owsiane               | 0.14 kg (4.5%)  | 85 %       | 3   |
| Ziarno  | Weyermann - Carapils         | 0.26 kg (8.4%)  | 78 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa            | Ilość   | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|------------------|---------|--------|------------|
| Gotowanie | Chinook          | 9.02 g  | 60 min | 13 %       |
| Gotowanie | Palisade         | 13.27 g | 5 min  | 7.5 %      |
| Gotowanie | Cascade          | 13.27 g | 5 min  | 6 %        |
| Whirlpool | Palisade         | 13.27 g | 20 min | 10 %       |
| Na zimno  | Mosaic           | 10 g    | 0 dni  | 10 %       |
| Na zimno  | Galaxy           | 10 g    | 4 dni  | 15 %       |
| Na zimno  | Nelson Sauvignon | 10 g    | 7 dni  | 11 %       |
| Na zimno  | Nelson Sauvignon | 15 g    | 11 dni | 11 %       |
| Na zimno  | Galaxy           | 15 g    | 11 dni | 15 %       |

## Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość  | Laboratorium |
|-------|-----|-------|--------|--------------|
| us-05 | Ale | Suche | 7.53 g | ---          |