

## Hazy IPA

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **37**
- SRM **4.7**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **85 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

### Kroki

- Temp **62 C**, Czas **30 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **68C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **62C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszładzaj używając **11.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.1 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                 | Ilość        | Ekstrakcja | EBC |
|--------|-----------------------|--------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt  | 4.2 kg (84%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Karmelowy Jasny 30EBC | 0.3 kg (6%)  | 75 %       | 30  |
| Ziarno | Płatki jęczmienne     | 0.5 kg (10%) | 85 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Waimea  | 10 g  | 60 min | 14.3 %     |
| Gotowanie | Simcoe  | 25 g  | 20 min | 13.3 %     |
| Whirlpool | Simcoe  | 25 g  | 1 min  | 13.3 %     |
| Whirlpool | Equinox | 25 g  | 1 min  | 16 %       |
| Na zimno  | Simcoe  | 25 g  | 3 dni  | 13.3 %     |
| Na zimno  | Equinox | 25 g  | 3 dni  | 16 %       |

### Drożdże

| Nazwa       | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|-------------|-----|--------|--------|--------------|
| Vermont Ale | Ale | Płynne | 100 ml | Yeast Bay    |

## Dodatki

| Typ             | Nazwa          | Ilość | Użyto do     | Czas   |
|-----------------|----------------|-------|--------------|--------|
| Czynnik do wody | Chlorek wapnia | 10 g  | Gotowanie    | 60 min |
| Dodatek smakowy | Kaffir         | 3 g   | Butelkowanie | ---    |