

HAZY IPA

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **14**
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **8.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **10.8 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **8.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **8.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1.5 kg (51.7%)	80 %	5
Ziarno	Pilzneński	0.5 kg (17.2%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.3 kg (10.3%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (6.9%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (6.9%)	60 %	3
Cukier	Milk Sugar (Lactose)	0.2 kg (6.9%)	76.1 %	0

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	30 g	3 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	30 g	3 min	10 %
Na zimno	Mosaic	30 g	5 dni	10 %
Na zimno	Citra	30 g	5 dni	12 %
Na zimno	Idaho 7	25 g	5 dni	12.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

us-05	Ale	Suche	23 g	---
-------	-----	-------	------	-----