

HAZY IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **17**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **7 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **8 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

Kroki

- Temp **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **68 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.5 L** wody do zacierania do **56.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Wyladuj używając **8.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	4 kg (57.1%)	80.5 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (14.3%)	61 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (14.3%)	85 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (14.3%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzeczka przednia	Sabro	10 g	75 min	15 %
Whirlpool	Eclipse	25 g	0 min	17.5 %
Whirlpool	Enigma (AUS)	25 g	0 min	17.2 %
Whirlpool	Sabro	40 g	0 min	15 %
Na zimno	Galaxy	50 g	14 dni	15 %
Na zimno	Sabro	50 g	5 dni	15 %
Na zimno	Enigma (AUS)	25 g	5 dni	17.2 %
Na zimno	Eclipse	25 g	5 dni	17.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Suche	11 g	Lallemand