

HAZY IPA 17 BLG # 97

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **40**
- SRM **5.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.9 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **8.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (70.4%)	80 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	1 kg (14.1%)	83 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (5.6%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.2 kg (2.8%)	78 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	IU 02	50 g	15 min	7.6 %
Gotowanie	ZU 12	50 g	15 min	9.7 %
Gotowanie	IU 02	50 g	15 min	7.6 %
Na zimno	ZU 12	50 g	4 dni	9.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP077-0 Tropicale Yeast Blend	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentum Mobile