

Hazy IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **42**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **80 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **84 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **101.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **82.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **103 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **82.4 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **39.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **101.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	13 kg (63.1%)	79 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	3.2 kg (15.5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki jęczmienne	3.2 kg (15.5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki ryżowe	1.2 kg (5.8%)	86 %	0.7

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	60 min	12.6 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	15 min	12.6 %
Gotowanie	Ekuanot	100 g	15 min	13.6 %
Na zimno	Citra	100 g	2 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	100 g	2 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	46 g	Fermentis