

Hazy ipa

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **46**
- SRM **4.6**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Wysładzaj używając **13.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	5 kg (71.4%)	85 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (14.3%)	80 %	2
Ziarno	Barley, Flaked	1 kg (14.3%)	70 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	25 g	60 min	14.3 %
Gotowanie	Simcoe	15 g	30 min	11.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade	25 g	5 min	8.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Cacade	25 g	0 min	8.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	25 g	0 min	11.7 %
Na zimno	Simcoe	50 g	4 dni	11.7 %
Na zimno	Equinox	100 g	4 dni	12.8 %
Na zimno	Cascade	100 g	4 dni	8.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis