

Hazy IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **28**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **45 C**, Czas **10 min**
- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **49.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **45C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **13.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (33.3%)	82 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (33.3%)	80 %	5
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (16.7%)	61 %	5
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg (16.7%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	10 g	30 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	5 min	12 %
Whirlpool	Centennial	20 g	20 min	9.9 %
Whirlpool	Citra	20 g	20 min	12 %
Na zimno	Citra	50 g	5 dni	12 %
Na zimno	Centennial	70 g	5 dni	9.9 %

Drożdze

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wlp066 - london fog ale	Ale	Płynne	40 ml	---