

hazy ipa

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU **22**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12.5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77.7 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **14.4 L**

Kroki

- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.2 L** wody do zacierania do **54.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **8.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale - Viking Malt	1.7 kg (53.1%)	82 %	6
Ziarno	Pilzneński - Viking Malt	0.9 kg (28.1%)	82 %	3.5
Ziarno	Płatki Owsiane	0.35 kg (10.9%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.25 kg (7.8%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	50 min	9.1 %
Na zimno	Citra	40 g	5 dni	12 %
Na zimno	Simcoe	25 g	5 dni	13.2 %

Drożdże

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