

hazy ipa

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **46**
- SRM **3.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **13.4 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.1 L** wody do zacierania do **77.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **77C**
- Wyladuj używając **9.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	2 kg (59.7%)	82 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.7 kg (20.9%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.35 kg (10.4%)	85 %	3
Ziarno	płatki jęczmienne	0.3 kg (9%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Mosaic	5 g	60 min	12.1 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	15 min	12.1 %
Whirlpool	Lemon drop	30 g	15 min	5.3 %
Whirlpool	Vic Secret	30 g	15 min	15.6 %