

Hazy IPA

- Gęstość **11.4 BLG**
- ABV **4.6 %**
- IBU **55**
- SRM **3.3**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.5 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.5 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **18.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (60%)	81 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (20%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (20%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	30 g	60 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	5 min	10.4 %
Gotowanie	Centennial	25 g	5 min	8.3 %
Gotowanie	Chinook	20 g	5 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	25 g	10 min	10.4 %
Whirlpool	Centennial	25 g	10 min	8.3 %
Na zimno	Mosaic	50 g	5 dni	10.4 %
Na zimno	Centennial	50 g	5 dni	8.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM11 Wichrowe Wzgórza	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentum Mobile
FM10 O czym szumią wierzby	Ale	Gęstwa	150 ml	Fermentum Mobile

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	5 g	Gotowanie	60 min
Czynnik do wody	Siarczan wapnia	2 g	Gotowanie	60 min
Zioło	Limonka Kaffir	10 g	Fermentacja cicha	5 dni
Inne	Łuska ryżowa	200 g	Zacieranie	30 min

Notatki

- Woda z biedry
30 sie 2020, 16:30