

Hazy IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **3**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **37.5 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **45.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **31.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **41.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **31.2 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **24.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **45.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (28.8%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (28.8%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	2 kg (19.2%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1.2 kg (11.5%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	1.2 kg (11.5%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Rakau (NZ)	5 g	65 min	8.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Rakau (NZ)	25 g	0 min	8.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Wai-iti	25 g	0 min	4.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	25 g	0 min	11 %
Whirlpool	Rakau (NZ)	25 g	---	8.7 %
Whirlpool	Wai-iti	25 g	---	4.1 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	25 g	---	11 %
Na zimno	Rakau (NZ)	100 g	4 dni	8.7 %

Na zimno	Nelson Sauvín	100 g	2 dni	11 %
----------	---------------	-------	-------	------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 1272 American Ale II	Ale	Płynne	2000 ml	Wyeast Labs