

Hazy IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **31**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **34.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **41.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **23.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **32.9 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **23.5 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Wyladuj używając **27.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **41.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5.2 kg (55.3%)	82 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (10.6%)	61 %	5
Ziarno	Viking Wheat Malt	2 kg (21.3%)	83 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (10.6%)	60 %	3
Ziarno	Carabody	0.2 kg (2.1%)	70 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Motueka	30 g	15 min	9 %
Gotowanie	Citra	30 g	10 min	12.9 %
Gotowanie	Citra	40 g	5 min	12.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Motueka	20 g	0 min	9 %
Whirlpool	Citra	30 g	20 min	12.9 %
20 min trzymać w temperaturze 78-80stC				
Na zimno	Amarillo	100 g	3 dni	9.5 %
Na zimno	Sabro	50 g	3 dni	15 %
Na zimno	Nelson Sauvín	50 g	3 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile