

# Hazy IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **48**
- SRM **3.7**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **13.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa         | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński    | 5 kg (76.9%)  | 81 %       | 3   |
| Ziarno | Oats, Flaked  | 1 kg (15.4%)  | 80 %       | 2   |
| Ziarno | Wheat, Flaked | 0.5 kg (7.7%) | 77 %       | 4   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa         | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-----------|---------------|-------|--------|------------|
| Whirlpool | Waimea        | 100 g | 20 min | 17 %       |
| Na zimno  | Motueka       | 100 g | 3 dni  | 7 %        |
| Na zimno  | Moutere       | 100 g | 3 dni  | 14.5 %     |
| Na zimno  | Nelson Sauvín | 100 g | 3 dni  | 11 %       |

## Drożdże

| Nazwa               | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|---------------------|-----|--------|--------|--------------|
| WLP066 - London Fog | Ale | Gęstwa | 200 ml | White Labs   |

## Dodatki

| Typ             | Nazwa             | Ilość | Użyto do   | Czas   |
|-----------------|-------------------|-------|------------|--------|
| Czynnik do wody | CaCl <sub>2</sub> | 7 g   | Zacieranie | 60 min |

|                 |              |       |            |        |
|-----------------|--------------|-------|------------|--------|
| Czynnik do wody | Kwas Mlekowy | 7 g   | Zacieranie | 60 min |
| Klarowanie      | Whirlfloc-T  | 2.5 g | Gotowanie  | 10 min |