

Hazy IPA Atumn Tactics

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **22**
- SRM **5.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.7 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **3.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pale Ale Malt	5 kg (72.5%)	80 %	7
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (14.5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.2%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.8%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	15 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	20 g	5 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Enigma (AUS)	20 g	5 min	17.2 %
Na zimno	Galaxy K	100 g	6 dni	15 %
Na zimno	Enigma (AUS) K	50 g	6 dni	17.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Mangrove jack,s M66	Ale	Suche	22 g	MJ

Dodatki

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	NaCl	8 g	Gotowanie	60 min
Klarowanie	Whirfloc	0.25 g	Gotowanie	5 min