

Hazy ipa - KEG

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **28**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **23.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **26.9 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.3 L** wody do zacierania do **74.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **8.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3.2 kg (57.1%)	82 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1.4 kg (25%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (8.9%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (8.9%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	10 g	60 min	11 %
Gotowanie	Simcoe K	20 g	10 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe K	40 g	2 min	13.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	10 g	2 min	15 %
Na zimno	Idaho Gem k	50 g	5 dni	13.1 %
Na zimno	Enigma (AUS) K	50 g	5 dni	17.2 %
Na zimno	Galaxy	50 g	5 dni	15 %

Drożdże

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

FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	200 ml	Fermentum Mobile
----------------------	-----	--------	--------	------------------

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	NaCl	6 g	Gotowanie	60 min
Klarowanie	Whirfloc	1 g	Gotowanie	5 min