

## hazy IPA Nelson/Galaxy

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **35**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **13.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.4 L**

### Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **75C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **-2.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzeczki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa               | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński          | 2.5 kg (64.1%) | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki pszeniczne   | 0.5 kg (12.8%) | 60 %       | 3   |
| Ziarno | Strzegom Pszeniczny | 0.5 kg (12.8%) | 81 %       | 6   |
| Ziarno | Płatki owsiane      | 0.4 kg (10.3%) | 60 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do          | Nazwa         | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|-------------------|---------------|-------|--------|------------|
| Brzeczka przednia | Iunga         | 10 g  | 70 min | 11 %       |
| Whirlpool         | Galaxy        | 25 g  | 5 min  | 16 %       |
| Whirlpool         | Nelson Sauvín | 25 g  | 5 min  | 11 %       |
| Na zimno          | Galaxy        | 75 g  | 5 dni  | 16 %       |
| Na zimno          | Nelson Sauvín | 75 g  | 5 dni  | 11 %       |

### Drożdże

| Nazwa    | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium |
|----------|-----|--------|--------|--------------|
| Gluo Ale | Ale | Płynne | 100 ml | Omega Yeast  |

### Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----|-------|-------|----------|------|
|-----|-------|-------|----------|------|

|            |                       |     |                   |        |
|------------|-----------------------|-----|-------------------|--------|
| Klarowanie | NaCl                  | 4 g | Zacieranie        | 70 min |
| Inne       | Witamina C            | 3 g | Fermentacja cicha | 5 dni  |
| Klarowanie | Whirfloc 1/4 tabletki | 1 g | Gotowanie         | 0 min  |