

Hazy IPA - Przykładowa receptura

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **19**
- SRM **4.6**
- 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 brzeczki **26.4 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 **52 C**, Czas **10 min**
- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **77 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **57.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **52C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **77C**
- Wyladuj używając **13.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.5 kg (69.2%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	0.8 kg (12.3%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.6 kg (9.2%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (9.2%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Citra	25 g	60 min	12 %
Brzeczka przednia	Citra	5 g	90 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Galaxy	30 g	1 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	40 g	1 min	12 %
Whirlpool	Centennial	30 g	10 min	10.5 %
Whirlpool	Cascade	30 g	10 min	6 %
Na zimno	Amarillo	25 g	14 dni	9.5 %
Na zimno	Citra	30 g	14 dni	12 %
Na zimno	Amarillo	25 g	3 dni	9.5 %

Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12 %
Na zimno	Galaxy	50 g	1 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Suche	22 g	Lallemand