

Hazy NIPA " OSTRY CIEŃ MGŁY".

- Gęstość **14.3 BLG**
- ABV **5.9 %**
- IBU **32**
- SRM **3.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **25 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **26.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **31.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18 L**
- Całkowita objętość zacieru **24 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **19.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **31.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (3.8%)	75 %	3
Ziarno	Pilzneński	4.5 kg (69.2%)	81 %	3.5
Ziarno	Rice, Flaked	0.25 kg (3.8%)	70 %	2
Ziarno	Maris Otter Pale Malt	1 kg (15.4%)	80 %	5
Dodatek	płatki żytnie	0.5 kg (7.7%)	80 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Admiral	20 g	30 min	12.7 %
Gotowanie	Admiral	25 g	5 min	12.7 %
Whirlpool	Rakau (NZ)	25 g	15 min	10.6 %
Whirlpool	Citra	20 g	15 min	13.8 %
Na zimno	Citra	50 g	2 dni	13.8 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Inne	wirlflock	0.5 g	Gotowanie	5 min