

Hazy RPA IPA

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **56**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **4 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.35 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **12.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.1 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **12.4 L** wody do zacierania do **74C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **6.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	1.5 kg (40.5%)	80 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	1 kg (27%)	80 %	5
Ziarno	Wheat, Flaked	0.5 kg (13.5%)	77 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (13.5%)	80 %	2
Ziarno	Carahell	0.15 kg (4.1%)	77 %	26
Ziarno	Weyermann - Acidulated Malt	0.05 kg (1.4%)	80 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	92P2/4	15 g	60 min	14.4 %
Gotowanie	T90 blend	10 g	15 min	13.8 %
Gotowanie	PIH blend	10 g	15 min	11.6 %
Aromat (koniec gotowania)	92P2/4	5 g	0 min	14.4 %
Aromat (koniec gotowania)	T90 blend	10 g	0 min	13.8 %
Aromat (koniec gotowania)	PIH blend	10 g	0 min	11.6 %
Na zimno	92P2/4	30 g	5 dni	14.4 %

Na zimno	T90 blend	30 g	5 dni	13.8 %
Na zimno	PIH blend	30 g	5 dni	11.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP066	Ale	Gęstwa	100 ml	---

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips piwowarski	2 g	Gotowanie	60 min
Czynnik do wody	Witamina C	2 g	Butelkowanie	---