

# HazyCrazy

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU ---
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.8 L**

## Kroki

- Temp **69 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.1 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **69C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Wyladuj używając **7.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                      | Ilość         | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pilzneński                 | 3 kg (63.8%)  | 81 %       | 4   |
| Ziarno | Briess - Wheat Malt, White | 1 kg (21.3%)  | 85 %       | 5   |
| Ziarno | Oats, Malted               | 0.2 kg (4.3%) | 75 %       | 2   |
| Ziarno | Oats, Flaked               | 0.3 kg (6.4%) | 80 %       | 2   |
| Ziarno | Wheat, Flaked              | 0.2 kg (4.3%) | 77 %       | 4   |

## Chmiele

| Użyto do  | Nazwa            | Ilość | Czas  | Alfa kwasy |
|-----------|------------------|-------|-------|------------|
| Whirlpool | Galaxy           | 50 g  | 0 min | 15 %       |
| Whirlpool | Amarillo         | 30 g  | 0 min | 9.5 %      |
| Na zimno  | Nelson Sauvignon | 60 g  | 8 dni | 11 %       |
| Na zimno  | Citra            | 60 g  | 8 dni | 12 %       |
| Na zimno  | Simcoe           | 50 g  | 8 dni | 13.2 %     |

## Drożdże

| Nazwa   | Typ | Forma  | Ilość   | Laboratorium |
|---------|-----|--------|---------|--------------|
| WLP4044 | Ale | Płynne | 1100 ml | ---          |