

Hazy IPA 17BLG

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **78**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.7 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.2 L**

Kroki

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

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **71.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Wyszładzaj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4.3 kg (81.1%)	80 %	5
Dodatek	Briess - Oat Flakes	0.5 kg (9.4%)	80 %	5
Dodatek	Briess - Red Wheat Flakes	0.5 kg (9.4%)	70 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Cascade	50 g	60 min	6 %
Whirlpool	Centennial	40 g	20 min	10.5 %
Whirlpool	Eureka!	60 g	20 min	18 %
Na zimno	Bravo	35 g	7 dni	15.5 %
Na zimno	Mosaic	40 g	7 dni	10 %
Na zimno	Enigma (AUS)	40 g	7 dni	17.2 %
Na zimno	Ekuanot	40 g	7 dni	14 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 1318 London Ale III	Ale	Płynne	125 ml	Wyeast Labs