

Mikro Hazy IPA

- Gęstość **9.5 BLG**
- ABV **3.7 %**
- IBU **27**
- SRM **3.4**
- Styl **White IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **32.1 L**
- Czas gotowania **15 min**
- Szybkość odparowywania **2 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **32.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **22 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **90 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.5 L** wody do zacierania do **80.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **90 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **21.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **32.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (54.5%)	80 %	5
Ziarno	Viking pszeniczny	1.5 kg (27.3%)	85 %	4
Ziarno	Viking Owsiany	1 kg (18.2%)	61 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Magnum	50 g	90 min	12.7 %
Gotowanie	Magnum	50 g	15 min	12.7 %
Na zimno	Nectaron	50 g	7 dni	10.5 %
Na zimno	Książęcy	50 g	7 dni	7 %
Na zimno	EXP 3/20	100 g	7 dni	7.5 %
Na zimno	Riwaka	50 g	7 dni	4.3 %
Na zimno	Wai-iti	100 g	7 dni	4.1 %
Na zimno	Zombie	50 g	7 dni	10.2 %

Drożdze

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Voss Kveik	Ale	Suche	11 g	---