

New England Hazy IPA

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **19**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16.7 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.4 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **60 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.5 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **50 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **78 C**, Czas **0 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.4 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **50 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **0 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	5 kg (82%)	80 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (8.2%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.4 kg (6.6%)	85 %	4
Ziarno	Strzegom Karmel 30	0.2 kg (3.3%)	75 %	30

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Zula	10 g	75 min	7 %
Brzezka przednia	Marynka	7 g	75 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	zula	10 g	0 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Azacca	10 g	0 min	10.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Cascade PL	10 g	0 min	8 %
Whirlpool	zula	20 g	0 min	7 %
Whirlpool	Azacca	20 g	0 min	10.7 %
Whirlpool	Cascade PL	20 g	0 min	8 %

Na zimno	zula	30 g	4 dni	7 %
Na zimno	Azacca	20 g	4 dni	10.7 %
Na zimno	Cascade PL	25 g	4 dni	8 %

Drożdże

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

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	gips piwowarski	4 g	Zacieranie	60 min