

New World Hazy IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **31**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **40 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (58%)	80 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.7 kg (10.1%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.7 kg (10.1%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (14.5%)	85 %	4
Ziarno	Cara-Pils/Dextrine	0.5 kg (7.2%)	72 %	13

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	Galaxy	5 g	40 min	15 %
Brzezka przednia	Waimea	5 g	40 min	17 %
Brzezka przednia	WAI-ITI	5 g	40 min	4.1 %
Brzezka przednia	Wakatu	5 g	40 min	7 %
Brzezka przednia	Rakau (NZ)	5 g	40 min	9.5 %
Brzezka przednia	Nelson Sauvín	10 g	40 min	11 %
Brzezka przednia	Taiheke	5 g	40 min	7 %
Whirlpool	Galaxy	5 g	10 min	15 %