

Polish Hazy IPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **19**
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **5 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **5.3 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **6.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **4.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **5.7 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **4.3 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **3.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **6.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	0.83 kg (54.2%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.27 kg (17.6%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.09 kg (5.9%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.24 kg (15.7%)	60 %	3
Cukier	Maltodekstryna	0.1 kg (6.5%)	100 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga 2023	3.33 g	60 min	10 %
Gotowanie	Zibi	16.67 g	1 min	7 %
Gotowanie	Książęcy	16.67 g	1 min	7.6 %
Gotowanie	2/20	16.67 g	1 min	9.3 %
Na zimno	2/20	16.67 g	2 dni	7 %
Na zimno	Książęcy	16.67 g	2 dni	7 %