

Polish Hazy Ipa

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **33**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.4 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **71 C**, Czas **20 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.8 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **71C**
- Wyladuj używając **11.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2.8 kg (50%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	1 kg (17.9%)	82 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (8.9%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	1.2 kg (21.4%)	60 %	3
Ziarno	Chit Malt	0.1 kg (1.8%)	50 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	30 g	30 min	11 %
Gotowanie	lunga	20 g	5 min	11 %
Na zimno	Vermelho	100 g	3 dni	9 %
Na zimno	Cascade PL	50 g	3 dni	7.8 %
Na zimno	Amora Preta	100 g	3 dni	9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP066 - London Fog	Ale	Płynne	70 ml	White Labs