

## purple haze 2 america

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **76**
- SRM **4.4**
- Styl **White IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **14 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **14 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 1 kg (28.6%)   | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Pszeniczny           | 2 kg (57.1%)   | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki owsiane       | 0.5 kg (14.3%) | 85 %       | 3   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa   | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------|-------|--------|------------|
| Aromat (koniec gotowania) | Cascade | 25 g  | 15 min | 7.1 %      |
| Aromat (koniec gotowania) | Chinook | 30 g  | 15 min | 13.9 %     |
| Whirlpool                 | Cascade | 25 g  | 15 min | 7.1 %      |
| Whirlpool                 | Chinook | 30 g  | 15 min | 13.9 %     |

### Drożdze

| Nazwa                | Typ | Forma  | Ilość  | Laboratorium     |
|----------------------|-----|--------|--------|------------------|
| FM55 Zielone Wzgórze | Ale | Gęstwa | 100 ml | Fermentum Mobile |