

Triple Hazy IPA TB

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **103**
- SRM **5**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **30 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **70 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.5 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **70 min** w **70C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **11.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3 kg (40%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (40%)	80 %	5
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (6.7%)	61 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.7%)	60 %	3
Ziarno	Płatki żytnie	0.5 kg (6.7%)	60 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	calypso	50 g	55 min	11 %
Gotowanie	Amarillo	50 g	55 min	9.5 %
Whirlpool	calypso	20 g	10 min	11 %
Whirlpool	Huell Melon	50 g	10 min	7.5 %
Whirlpool	Motueka	40 g	10 min	7 %
Na zimno	Bravo	44 g	4 dni	15.5 %
Na zimno	Nelson Sauvign	50 g	4 dni	11 %
Na zimno	Huell Melon	50 g	4 dni	7.5 %

Drożdże

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