

Ultimate Hazy IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **51**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20.8 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.8 L**
- Czas gotowania **30 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **27 L**

Kroki

- Temp **67.8 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **74.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67.8C**
- Wyszładzaj używając **10.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	2.4 kg (40%)	81 %	6
Ziarno	Pilzneński	1.8 kg (30%)	81 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	1.2 kg (20%)	83 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.6 kg (10%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	30 min	12.2 %
Whirlpool	Motueka	50 g	15 min	7 %
1min - zobaczyć z przepisu ile - na 78C(eksperyment) ustabilizowane				
Whirlpool	Simcoe	50 g	15 min	12.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Suche	11 g	Lallemand