

XXIX HAZY IPA

- Gęstość **10.7 BLG**
- ABV **4.3 %**
- IBU **45**
- SRM **6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **16 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **16.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **20.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **50 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **76C**
- Wyladuj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **20.2 L** brzeczki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Simpsons - Golden Promise	2.48 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.48112 kg (9.7%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.992 kg (20%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.992 kg (20%)	85 %	3
Ziarno	Strzegom Barwiący	0.01488 kg (0.3%)	68 %	1300

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	50 min	13 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	10 g	50 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	40 g	1 min	11 %
Na zimno	Nelson Sauvín	150 g	6 dni	11 %