

## #017 New England Hazy IPA [ WLP066 Chinook/Amarillo/Mackinac/Galaxy]

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **10**
- SRM **4.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **18 L**

### Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13.5 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **6.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (42.1%)	80 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	1 kg (21.1%)	80 %	2
Ziarno	Barley, Flaked	0.5 kg (10.5%)	70 %	4
Ziarno	Wheat, Flaked	1 kg (21.1%)	77 %	4
Dodatek	Rice Hulls	0.25 kg (5.3%)	1 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	15 g	10 min	12 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	0 min	8.4 %
hop stand - wsypać 10 min po wyłączeniu palnika, już podczas chłodzenia (od 80st.C)				
Whirlpool	Mackinac	20 g	0 min	4 %
hop stand - wsypać 10 min po wyłączeniu palnika, już podczas chłodzenia (od 80st.C)				
Whirlpool	Galaxy	20 g	0 min	15 %
hop stand - wsypać 10 min po wyłączeniu palnika, już podczas chłodzenia (od 80st.C)				
Na zimno	Amarillo	30 g	2 dni	8.4 %
Na zimno	Mackinac	30 g	2 dni	4 %
Na zimno	Galaxy	30 g	2 dni	15 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP066 - London Fog	Ale	Gęstwa	100 ml	White Labs