

29. Hazy IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **35**
- SRM **3.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9 L**
- Całkowita objętość zacieru **12 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9 L** wody do zacierania do **80.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 72C**
- Wystadzaj używając **7.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **13.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (83.3%)	81 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (16.7%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	5 g	60 min	12.9 %
Gotowanie	Motueka	10 g	60 min	6.3 %
Gotowanie	Citra	5 g	30 min	12.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	15 g	1 min	12.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM52 Amerykański Sen	Ale	Gęstwa	80 ml	Fermentum Mobile