

#31 Hazy IPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **62**
- SRM **6.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **90 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **94.5 L**
- Czas gotowania **90 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **119 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **81 L**
- Całkowita objętość zacieru **108 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **81 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **65 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **119 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Weyermann - Pilsner Malt | 15 kg (55.6%) | 81 % | 5 |
| Ziarno | Weyermann pszeniczny jasny | 5 kg (18.5%) | 80 % | 6 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 4 kg (14.8%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Viking Active Red | 3 kg (11.1%) | 79 % | 35 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Centennial | 166 g | 90 min | 10.5 % |
| Gotowanie | Citra | 61 g | 30 min | 12 % |
| Whirlpool | Centennial | 100 g | 20 min | 10.5 % |
| Whirlpool | Citra | 50 g | 20 min | 12 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|--------|---------|--------------|
| WLP518 Opshaug Kveik | Ale | Gęstwa | 3000 ml | White Labs |