

## #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