

#32 SEN Hazy IPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **35**
- SRM **3.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **39 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **41 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **49.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **37.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **50 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **37.5 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **24.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **49.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Briess - Pilsen Malt	8 kg (64%)	80.5 %	2
Ziarno	Płatki pszeniczne	2 kg (16%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	2 kg (16%)	85 %	3
Ziarno	Acid Malt	0.5 kg (4%)	58.7 %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	50 g	60 min	11 %
Gotowanie	Enigma (AUS)	50 g	5 min	17.2 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	100 g	0 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Sabro	100 g	0 min	15 %
Na zimno	Nelson Sauvín	50 g	2 dni	11 %
Na zimno	Sabro	50 g	2 dni	15 %
Na zimno	Enigma (AUS)	50 g	2 dni	17.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	23 g	Safale