

## #47 Foggy IPA

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **103**
- SRM **4**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **72 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.9 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **40 min**
- Temp **73 C**, Czas **10 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.1 L** wody do zacierania do **69.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **73C**
- Wyszadzaj używając **11.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4.35 kg (70.2%)	81 %	4
Ziarno	Wheat, Flaked	0.9 kg (14.5%)	80 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (8.1%)	80 %	2
Cukier	Cane (Beet) Sugar	0.45 kg (7.3%)	100 %	0

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	89 g	60 min	11.5 %
Whirlpool	Simcoe	50 g	1 min	13.2 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	100 g	1 min	11 %
Na zimno	Simcoe	75 g	2 dni	13.2 %
Na zimno	Nelson Sauvín	100 g	2 dni	11 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 1272 American Ale II	Ale	Płynne	150 ml	Wyeast Labs