

## #49 Hazy IPA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **3**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.6 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **26 L**

### Kroki

- Temp **67 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **77 C**, Czas **0 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.5 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **0 min** w **77C**
- Wyszadzaj używając **15.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.6 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	4.5 kg (69.2%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (15.4%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (7.7%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.7%)	60 %	3

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	60 g	1 min	12.3 %
Na zimno	Equinox	75 g	21 dni	14 %
Na zimno	Citra	80 g	4 dni	12.9 %
Na zimno	Amarillo	45 g	2 dni	8.5 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone	Ale	Płynne	30 ml	---