

6- Hazy IPA 2.0

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **40**
- SRM **3.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **14 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **15.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **18.5 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **13 L**
- Całkowita objętość zacieru **16.7 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **55 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **13 L** wody do zacierania do **72.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **55 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **9.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **18.5 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (67.6%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (27%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (5.4%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Sabro	15 g	60 min	15.6 %
Aromat (koniec gotowania)	Sabro	15 g	5 min	15.6 %
Na zimno	Citra	90 g	10 dni	15 %
Na zimno	Sabro	30 g	10 dni	15.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Us 05	Ale	Suche	11 g	---