

# Anglosas Hazy IPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **52**
- SRM **5.1**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **27 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **28.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **34.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

## Kroki

- Temp **55 C**, Czas **15 min**
- Temp **68 C**, Czas **20 min**
- Temp **72 C**, Czas **40 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **20 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **40 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wystadzaj używając **18.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **34.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	3.5 kg (43.8%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	2 kg (25%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	1 kg (12.5%)	78 %	4
Ziarno	Carahell	0.5 kg (6.3%)	77 %	26
Ziarno	Wheat, Flaked	0.5 kg (6.3%)	77 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (6.3%)	80 %	2

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	30 g	5 min	15.5 %
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	30 g	5 min	15.5 %
Whirlpool	Simcoe	50 g	20 min	13.2 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	20 min	10 %
Whirlpool	Warrior	20 g	20 min	15.5 %

Whirlpool	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	20 min	15.5 %
Na zimno	Simcoe	50 g	5 dni	13.2 %
Na zimno	Mosaic	50 g	4 dni	10 %
Na zimno	Warrior	50 g	3 dni	15.5 %
Na zimno	Columbus/Tomahawk/Zeus	50 g	3 dni	15.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP066 - London Fog	Ale	Gęstwa	200 ml	White Labs