

# Cryo Hops Hazy IPA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **40**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **30 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **33 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **39.6 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **25 L**
- Całkowita objętość zacieru **35 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **25 L** wody do zacierania do **77.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Wystadzaj używając **24.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **39.6 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (50%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	2.5 kg (25%)	85 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (10%)	61 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	1.5 kg (15%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zula	40 g	50 min	9.7 %
Aromat (koniec gotowania)	Nelson Sauvín	30 g	10 min	11.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	30 g	10 min	13.4 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	20 g	0 min	11.3 %
Whirlpool	Citra	20 g	0 min	13.4 %
Na zimno	Cryo Hops Simcoe	25 g	3 dni	24.7 %
Na zimno	Cryo Hops Amarillo	25 g	3 dni	17.5 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Kveik Hornindal	Ale	Płynne	150 ml	omega