

CSM HAZY IPA

- Gęstość **13.3 BLG**
- ABV **5.5 %**
- IBU ---
- SRM **4.1**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.6 L**
- Całkowita objętość zacieru **20.8 L**

Kroki

- Temp **66 C**, Czas **45 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.6 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **45 min** w **66C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wyladuj używając **14.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	2 kg (38.5%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	1 kg (19.2%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	1 kg (19.2%)	80 %	6
Ziarno	Wheat, Flaked	0.5 kg (9.6%)	77 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.7 kg (13.5%)	80 %	2

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Sabro	25 g	0 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	25 g	0 min	12 %
Na zimno	Sabro	50 g	3 dni	15 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	12 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
New England American East Coast Yeast	Ale	Suche	11 g	Lallemand