

DDH Hazy IPA

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **51**
- SRM **5.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **33 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.8 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Wystadzaj używając **9.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	6 kg (72.7%)	80 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	1.25 kg (15.2%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.75 kg (9.1%)	60 %	3
Ziarno	Bestmalz Carmel Pils	0.25 kg (3%)	75 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	30 g	60 min	17.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	25 g	5 min	11.8 %
Na zimno	Galaxy	70 g	7 dni	17.4 %
Na zimno	Eclipse	100 g	7 dni	17.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP067 - Coastal Haze	Ale	Gęstwa	1000 ml	White Labs