

Double hazy ipa

- Gęstość **18 BLG**
- ABV **7.7 %**
- IBU **46**
- SRM **6.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **15 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **14 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.2 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **80 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.7 L** wody do zacierania do **75.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **80 min** w **69C**
- Wystadzaj używając **4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	5 kg (75.2%)	80 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.5%)	85 %	4
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (7.5%)	61 %	5
Ziarno	Oats, Flaked	0.5 kg (7.5%)	80 %	2
Cukier	maltodextryna	0.15 kg (2.3%)	78.3 %	148

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	25 g	60 min	13.5 %
Whirlpool	Simcoe cryo	10 g	30 min	13.2 %
Whirlpool	Motueka	20 g	30 min	7 %
Na zimno	Motueka	50 g	2 dni	7 %
Na zimno	Simcoe cryo	15 g	2 dni	13 %
Na zimno	Simcoe	50 g	2 dni	13.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Gęstwa	300 ml	Fermentis

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	16 g	Zacieranie	---