

# Double Hazy IPA Azzacca Centenial Strata citra

- Gęstość **19.1 BLG**
- ABV **8.3 %**
- IBU **40**
- SRM **4.9**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **17 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.3 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **22.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **29.6 L**

## Kroki

- Temp **69 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **22.2 L** wody do zacierania do **77.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **9.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.3 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5.5 kg (72.4%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (13.2%)	85 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (6.6%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.3%)	85 %	3
Cukier	cukier	0.2 kg (2.6%)	100 %	1

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	lunga	30 g	70 min	11 %
Gotowanie	lunga	20 g	10 min	11 %
Whirlpool	Azacca	30 g	0 min	14 %
Whirlpool	Strata	30 g	0 min	10 %
Na zimno	Strata	70 g	3 dni	10 %
Na zimno	Amarillo	50 g	5 dni	9.5 %
Na zimno	azzacca	70 g	3 dni	10 %
Na zimno	Centenial	50 g	5 dni	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - London Ale III	Ale	Gęstwa	300 ml	Wyeast Labs

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirfloc	1 g	Gotowanie	5 min
Czynnik do wody	H3PO4	5 g	Zacieranie	70 min
Dodatek smakowy	NaCl	7 g	Gotowanie	70 min