

Double Hazy IPA

- Gęstość **17.1 BLG**
- ABV **7.3 %**
- IBU **18**
- SRM **5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **12.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **18.7 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **74.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **5.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	BESTMALZ - Best Pilsen	2 kg (46%)	80.5 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (16.1%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.25 kg (5.7%)	85 %	3
Ziarno	BESTMALZ - Bestt Pale Ale	1 kg (23%)	80.5 %	6
Ziarno	Płatki orkiszowe	0.4 kg (9.2%)	80 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Simcoe	10 g	0 min	13.2 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	15 min	10 %
Whirlpool	Citra	10 g	15 min	12 %
Whirlpool	Galaxy	10 g	15 min	15 %
Na zimno	Mosaic	20 g	3 dni	10 %
Na zimno	Citra	30 g	3 dni	12 %
Na zimno	Galaxy	30 g	3 dni	15 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM10 O czym szumią wierzby	Ale	Gęstwa	1500 ml	Fermentum Mobile