

FOGGY IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **71**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.9 L**

Kroki

- Temp **76 C**, Czas **1 min**
- Temp **66 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.8 L** wody do zacierania do **72.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wysładzaj używając **12 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	2 kg (28.2%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	3 kg (42.3%)	81 %	5
Ziarno	Płatki owsiane	0.8 kg (11.3%)	60 %	3
Ziarno	Rice, Flaked	0.8 kg (11.3%)	70 %	2
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.5 kg (7%)	83 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	50 g	30 min	13 %
Gotowanie	Citra	25 g	1 min	12 %
Gotowanie	Mosaic	25 g	1 min	10 %
Gotowanie	Nelson Sauvignon	25 g	1 min	11 %
Whirlpool	Citra	25 g	25 min	12 %
72 C 30 minut				
Whirlpool	Mosaic	25 g	25 min	10 %
72 C 30 minut				

Whirlpool	Nelson Sauvín	25 g	25 min	11 %
72 C 30 minut				
Na zimno	Cryo Mosaic	25 g	10 dni	20 %
3 dzień fermentacji				
Na zimno	Cryo Simcoe	25 g	10 dni	20 %
Na zimno	Cryo Mosaic	25 g	2 dni	20 %
Na zimno	Mosaic	50 g	2 dni	10 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Suche	22 g	Lallemand

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	Whirlflock	1 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	Gips Piwowarski	4 g	Zacieranie	60 min
Czynnik do wody	Witamina C	4 g	Butelkowanie	---