

Foggy IPA

- Gęstość **13.8 BLG**
- ABV **5.7 %**
- IBU **94**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **80 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.5 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **80C**
- Wyszładzaj używając **11.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	5.5 kg (78.6%)	82 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (7.1%)	78 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.1%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.1%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Vermelho	50 g	60 min	9.1 %
Whirlpool	Vermelho	40 g	60 min	9.1 %
Whirlpool	Książęcy	40 g	60 min	8.3 %
Whirlpool	Amora Preta	40 g	60 min	9 %
Na zimno	Książęcy	60 g	7 dni	8.3 %
Na zimno	Amora Preta	70 g	7 dni	9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Gęstwa	200 ml	Lallemand