

# Foggy IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **66**
- SRM **4.5**
- Styl **Rye IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.3 L**
- Czas gotowania **65 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.9 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **70 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.4 L** wody do zacierania do **73C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (76.9%)	81 %	4
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (7.7%)	78 %	4
Ziarno	Rye, Flaked	0.5 kg (7.7%)	78.3 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.7%)	85 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Summit	25 g	60 min	17 %
Gotowanie	Wai-iti	25 g	5 min	4.1 %
Aromat (koniec gotowania)	Talus	25 g	15 min	7.4 %
Gotowanie	Talus	25 g	5 min	7.4 %
Aromat (koniec gotowania)	Wai-iti	25 g	15 min	4.1 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12 %

## Drożdże

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
US-05	Ale	Suche	20 g	S