

Foggy IPA

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **63**
- SRM **4.7**
- Styl **Imperial IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **62 C**, Czas **45 min**
- Temp **70 C**, Czas **15 min**
- Temp **75 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **69C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **45 min** w **62C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **75C**
- Wyladuj używając **12.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Słód Pilsner® 2,5-4,5 EBC Weyermann	5 kg (71.4%)	80 %	4
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	0.5 kg (7.1%)	80 %	6
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.5 kg (7.1%)	78 %	4
Ziarno	Briess - Rye Malt	0.5 kg (7.1%)	80 %	7
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (7.1%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Amarillo	20 g	5 min	9.5 %
Gotowanie	Azacca	50 g	30 min	14 %
Gotowanie	Amarillo	25 g	15 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Eureka!	30 g	0 min	18 %
Na zimno	Citra	30 g	3 dni	12 %
Na zimno	Liberty	30 g	3 dni	4.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Suche	11 g	Lallemand

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Przyprawa	suche skórki pomarańczy	20 g	Gotowanie	30 min