

Foggy IPA / APA

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **28**
- SRM **3.4**
- Styl **American Pale Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **66 L**
- Straty z fermentacji **1 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **71.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **81.2 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **77 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **46.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **62 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **46.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **50.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **81.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|-----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 11.5 kg (74.2%) | 82 % | 4 |
| Ziarno | płatki ryżowe | 2 kg (12.9%) | 85 % | 2 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1.5 kg (9.7%) | 85 % | 4 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (3.2%) | 85 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|-----------|----------------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | lunga | 30 g | 60 min | 12.4 % |
| Whirlpool | Cascade 90C -30min | 100 g | 30 min | 7 % |
| Whirlpool | Cascade 80C - 20 min | 100 g | 20 min | 7 % |