

## Haze M

- Gęstość **13.1 BLG**
- ABV ---
- IBU **28**
- SRM **2.9**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **13 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **6 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **9.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **12.2 L**

### Kroki

- Temp **72 C**, Czas **1 min**
- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **73 C**, Czas **15 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **9.1 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **73C**
- Wyladuj używając **9.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Dodatek	Mąka pszenna pełnoziarnista	0.05 kg (1.6%)	--- %	3
Ziarno	Strzegom Pale Ale	2.65 kg (85.5%)	79 %	2
Ziarno	Płatki owsiane	0.14 kg (4.5%)	85 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.26 kg (8.4%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	9.02 g	60 min	13 %
Gotowanie	Palisade	13.27 g	5 min	7.5 %
Gotowanie	Cascade	13.27 g	5 min	6 %
Whirlpool	Palisade	13.27 g	20 min	10 %
Na zimno	Mosaic	10 g	0 dni	10 %
Na zimno	Galaxy	10 g	4 dni	15 %
Na zimno	Nelson Sauvignon	10 g	7 dni	11 %
Na zimno	Nelson Sauvignon	15 g	11 dni	11 %
Na zimno	Galaxy	15 g	11 dni	15 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
us-05	Ale	Suche	7.53 g	---