

# Hazy

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **39**
- SRM **4.8**
- Styl **American 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 **27.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **20.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.6 L**

## Kroki

- Temp **68.5 C**, Czas **60 min**
- Temp **79 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **20.7 L** wody do zacierania do **76.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68.5C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **79C**
- Wyszadzaj używając **13.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (72.5%)	75 %	5
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	0.5 kg (7.2%)	60 %	8
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.2%)	75 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (4.3%)	75 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (4.3%)	75 %	3
Ziarno	Płatki jęczmienne	0.3 kg (4.3%)	75 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Zula	25 g	15 min	7 %
Aromat (koniec gotowania)	Cashmire	25 g	10 min	9.4 %
Whirlpool	Calypso	50 g	12 min	15.4 %
Whirlpool	Cashmire	25 g	12 min	9.4 %
Whirlpool	Zula	25 g	12 min	7 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	11 ml	Fermentum Mobile
New England Lallemand	Ale	Suche	11 g	Lallemand