

Hazy

- Gęstość **15.9 BLG**
- ABV **6.7 %**
- IBU **61**
- SRM **8.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **8 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.2 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 **66 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **15 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.2 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Pale Ale Pils | 3.5 kg (50%) | 82 % | 5 |
| Ziarno | Best Ale Crisp | 2 kg (28.6%) | 82 % | 6 |
| Ziarno | Red Ale | 1 kg (14.3%) | 75 % | 70 |
| Ziarno | Extra Pale | 0.5 kg (7.1%) | 82 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|---------------|-------|--------|------------|
| Gotowanie | Nelson Sauvín | 40 g | 60 min | 11.3 % |
| Gotowanie | Centennial | 15 g | 60 min | 10 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Citra | 15 g | 15 min | 13.4 % |
| Na zimno | Citra | 50 g | 3 dni | 13.4 % |
| Na zimno | Nelson Sauvín | 60 g | 3 dni | 11.3 % |
| Na zimno | Centennial | 50 g | 3 dni | 10 % |

Drożdże

| Nazwa | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|-------|-----|-------|--------|--------------|
| S33 | Ale | Suche | 11.5 g | Fermentis |

Dodatki

| Typ | Nazwa | Ilość | Użyto do | Czas |
|-----------------|----------------|-------|------------|--------|
| Dodatek smakowy | Płatki owsiane | 350 g | Zacieranie | 60 min |
| Klarowanie | Mech irlandzki | 5 g | Gotowanie | 15 min |