

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 Sauvin	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 Sauvin	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