

Hazy

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **48**
- SRM **9.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **25.3 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **30.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24 L** wody do zacierania do **74.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **30.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (62.5%)	79 %	6
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.5 kg (6.3%)	75 %	150
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2 kg (25%)	80 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (6.3%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Galaxy	20 g	50 min	15 %
Gotowanie	Galaxy	20 g	30 min	15 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	5 min	10 %
Gotowanie	Nelson Sauvín	10 g	5 min	11 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	30 g	0 min	11 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	0 min	10 %
Whirlpool	Galaxy	30 g	0 min	15 %
Na zimno	Galaxy	30 g	3 dni	15 %
Na zimno	Nelson Sauvín	60 g	3 dni	11 %

Na zimno	Wai-iti	10 g	3 dni	4.1 %
----------	---------	------	-------	-------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis