

hazy

- Gęstość **16.1 BLG**
- ABV **6.8 %**
- IBU **82**
- SRM **5.3**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **23 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **73 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28,4 L**
- Całkowita objętość zacieru **37 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.4 L** wody do zacierania do **70.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **10 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	2.2 kg (25.6%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann pszeniczny jasny	2.5 kg (29.1%)	80 %	6
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (11.6%)	61 %	5
Ziarno	Żytni	0.3 kg (3.5%)	85 %	8
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.6 kg (7%)	78 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (11.6%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (11.6%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	5 g	60 min	11 %
Gotowanie	Strata	7 g	30 min	14 %
Gotowanie	Talus	7 g	30 min	7.4 %
Gotowanie	Strata	20 g	5 min	14 %
Gotowanie	Talus	20 g	5 min	7.4 %

Aromat (koniec gotowania)	Strata	40 g	15 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Talus	40 g	15 min	7.4 %
Whirlpool	Strata	50 g	20 min	14 %
Whirlpool	Talus	50 g	20 min	7.4 %
Na zimno	Strata	23 g	5 dni	14 %
Na zimno	Talus	23 g	5 dni	7.4 %
Na zimno	Strata	60 g	5 dni	14 %
Na zimno	Talus	60 g	5 dni	7.4 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew American East Coast - New England	Ale	Gęstwa	100 ml	Lallemand