

Hazy AIPA

- Gęstość **15.4 BLG**
- ABV **6.5 %**
- IBU **5**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **11 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **20 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **15.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **62 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.8 L**

Kroki

- Temp **72 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.7 L** wody do zacierania do **77.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **72C**
- Wystadzaj używając **1.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **15.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	3.65 kg (88%)	82 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (12%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Citra	50 g	1 min	13.2 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	12 %
Na zimno	Sorachi Ace	50 g	3 dni	10 %
Na zimno	Nelson Sauvín	50 g	3 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand new england	Ale	Suche	11 g	---