

Hazy Aipa

- Gęstość **14 BLG**
- ABV **5.8 %**
- IBU **44**
- SRM **5.6**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **38 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **41.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **7 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **46.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **74 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **35.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **46.6 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **80 min**
- Temp **72 C**, Czas **30 min**
- Temp **76 C**, Czas **2 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **35.5 L** wody do zacierania do **75.5C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **80 min** w **68C**
- Przetrzymaj zacier **30 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **2 min** w **76C**
- Wyladuj używając **22.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **46.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	5 kg (45%)	81 %	4
Ziarno	Viking Pale Ale malt	4 kg (36%)	80 %	5
Ziarno	Słód owsiany	1 kg (9%)	61 %	5
Ziarno	cookie	0.4 kg (3.6%)	80 %	55
Ziarno	Karmelowy Czerwony	0.2 kg (1.8%)	75 %	59
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (4.5%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Pacific Gem	50 g	60 min	15.3 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	100 g	1 min	10 %
Na zimno	Chinook	100 g	3 dni	13 %
Na zimno	Centennial	100 g	3 dni	10.5 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	11.5 g	Fermentis
FM52 Amerykański Sen	Ale	Płynne	30 ml	Fermentum Mobile