

HAZY AIPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **43**
- SRM **4.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23.1 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **28.4 L**

Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.8 L** wody do zacierania do **74.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min w 67C**
- Przetrzyj zacier **10 min w 76C**
- Wyszadzaj używając **12.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.5 kg (68.2%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	0.6 kg (9.1%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (15.2%)	60 %	3
Ziarno	Viking Pale Ale malt	0.5 kg (7.6%)	80 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	25 g	30 min	12 %
Aromat (koniec gotowania)	Chinook	10 g	5 min	12 %
Whirlpool	Chinook	15 g	20 min	12 %
Whirlpool	Simcoe	20 g	20 min	12.6 %
Whirlpool	Centennial	20 g	20 min	9.9 %
Whirlpool	Zula	10 g	20 min	7 %
Na zimno	Chinook	30 g	4 dni	12 %
Na zimno	Zula	25 g	4 dni	7 %
Na zimno	Simcoe	30 g	4 dni	12.6 %
Na zimno	Centennial	30 g	4 dni	9.9 %