

Hazy AIPA

- Gęstość **12.9 BLG**
- ABV **5.2 %**
- IBU **42**
- SRM **3.4**
- 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 **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **28.3 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16 L**
- Całkowita objętość zacieru **21 L**

Kroki

- Temp **48 C**, Czas **25 min**
- Temp **68 C**, Czas **60 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16 L** wody do zacierania do **52.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **25 min** w **48C**
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Wyszładzaj używając **17.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **28.3 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.25 kg (4.5%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.25 kg (4.5%)	60 %	3
Ziarno	Pszeniczny	0.7 kg (12.7%)	85 %	4
Ziarno	Żytni	0.5 kg (9.1%)	85 %	6
Dodatek	Owies niesłodowany	0.5 kg (9.1%)	75 %	2
Ziarno	Simpsons - Maris Otter	3.3 kg (60%)	81 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Warrior	8 g	70 min	15.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Sabro	10 g	15 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Ekuanot	10 g	15 min	14.9 %
Aromat (koniec gotowania)	Sabro	10 g	5 min	15 %
Aromat (koniec gotowania)	Ekuanot	10 g	5 min	14.9 %
Whirlpool	Sabro	10 g	20 min	15 %

Whirlpool	Ekuanot	10 g	20 min	14.9 %
Na zimno	Sabro	40 g	5 dni	15 %
Na zimno	Ekuanot	20 g	5 dni	14.9 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Danstar - Nottingham	Ale	Gęstwa	200 ml	Danstar