

# Hazy AIPA

- Gęstość **16.4 BLG**
- ABV **6.9 %**
- IBU **60**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.2 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **78 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

## Kroki

- Temp **64 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.5 L** wody do zacierania do **70.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **9.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.2 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4.8 kg (68.6%)	80 %	4
Ziarno	Barley, Flaked	1.2 kg (17.1%)	70 %	4
Ziarno	Oats, Flaked	0.4 kg (5.7%)	80 %	2
Ziarno	Wheat, Flaked	0.6 kg (8.6%)	77 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	5 g	60 min	12 %
Gotowanie	Galaxy	35 g	7 min	15 %
Gotowanie	Citra	35 g	7 min	12 %
Whirlpool	Citra	40 g	20 min	12 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	20 min	10 %
Whirlpool	Nelson Sauvín	20 g	20 min	11 %
Whirlpool	Galaxy	20 g	20 min	15 %
Na zimno	Nelson Sauvín	30 g	2 dni	11 %
Na zimno	Galaxy	45 g	2 dni	15 %
Na zimno	Mosaic	30 g	2 dni	10 %

## Drożdże

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale US-05	Ale	Gęstwa	137.5 ml	Fermentis

### Notatki

- Chlorki 1.5 : 1 Siarczany

start 14-15, główna fermentacja 16-17, na koniec do 20.  
2 paź 2019, 13:08