

# 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**
- Wyladuj 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

| 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