

# Hazy American IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **53**
- SRM **4.3**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **23.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.6 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.9 L** wody do zacierania do **73.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wyladuj używając **9.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **23.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4.2 kg (73.7%)	82 %	4
Ziarno	Viking Wheat Malt	0.7 kg (12.3%)	83 %	5
Ziarno	Barley, Flaked	0.8 kg (14%)	70 %	4

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Equanot	30 g	60 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Equanot	30 g	5 min	12.8 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	20 g	5 min	10.4 %
Whirlpool	Equanot	40 g	0 min	12.8 %
Whirlpool	Mosaic	30 g	0 min	10.4 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	10.4 %
Na zimno	Equanot	50 g	3 dni	12.8 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	---