

Hazy classic IPA

- Gęstość **15.7 BLG**
- ABV **6.6 %**
- IBU **27**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **26.4 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **4 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28 L**
- Całkowita objętość zacieru **35 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28 L** wody do zacierania do **76.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **70C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **5.4 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	4 kg (57.1%)	81 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (14.3%)	60 %	3
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (14.3%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	1 kg (14.3%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	lunga	15 g	70 min	11 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	25 g	5 min	12 %
Whirlpool	talus	25 g	5 min	9 %
Whirlpool	talus	25 g	5 min	9 %
Na zimno	citra	75 g	5 dni	16 %
Na zimno	talus	50 g	5 dni	11 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand - LalBrew Verdant IPA	Ale	Suche	22 g	Lallemand

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Klarowanie	NaCl	4 g	Zacieranie	70 min
Inne	Witamina C	3 g	Fermentacja cicha	5 dni
Klarowanie	Whirfloc 1/4 tabletki	1 g	Gotowanie	0 min