

## hazy day

---

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **21**
- SRM **7.1**
- 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 **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **15.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.2 L**

### Kroki

- Temp **50 C**, Czas **10 min**
- Temp **66 C**, Czas **40 min**
- Temp **70 C**, Czas **20 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **15.9 L** wody do zacierania do **55C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **10 min** w **50C**
- Przetrzyj zacier **40 min** w **66C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **70C**
- Wyladuj używając **14.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.8 L** brzezki

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pale Ale - Viking Malt	2 kg (37.7%)	82 %	6
Ziarno	Pilznieński - Viking Malt	2 kg (37.7%)	82 %	3.5
Ziarno	Owsiany - Viking Malt	0.5 kg (9.4%)	85 %	3
Ziarno	Płatki Owsiane	0.5 kg (9.4%)	85 %	3
Ziarno	Dekstrynowy - Viking Malt	0.2 kg (3.8%)	79 %	14
Ziarno	Caraaroma - Weyermann	0.1 kg (1.9%)	82 %	350

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	9.1 %
Gotowanie	HT Blanc	30 g	5 min	8.8 %
Na zimno	Cascade	100 g	3 dni	7.1 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Wyeast - 1318 London Ale III	Ale	Gęstwa	300 ml	Wyeast Labs
---------------------------------	-----	--------	--------	-------------