

Hazy DIPA

- Gęstość **18.4 BLG**
- ABV **8 %**
- IBU **25**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **12 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.4 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **14.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **19.2 L**

Kroki

- Temp **70 C**, Czas **65 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **14.4 L** wody do zacierania do **78.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **65 min w 70C**
- Wyszładzaj używając **6.5 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	3.5 kg (72.9%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (10.4%)	85 %	3
Ziarno	Pszenica niesłodowana	0.3 kg (6.3%)	75 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (10.4%)	60 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	25 g	20 min	12 %
Whirlpool	strata	50 g	0 min	13.4 %
Na zimno	Nelson Sauvín	100 g	4 dni	11 %
Na zimno	Citra	100 g	3 dni	12 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
wlp067	Ale	Gęstwa	100 ml	---