

Hazy Disco edycja kangurza 2

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **28**
- SRM **7.9**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **19 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.1 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **69 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **28.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **35.2 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **70 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **28.8 L** wody do zacierania do **73.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **70 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **2.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.1 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|---------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pilsner malt | 4.5 kg (70.3%) | 82 % | 15 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.5 kg (7.8%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Pszeniczny | 1 kg (15.6%) | 85 % | 3 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.4 kg (6.3%) | 60 % | 3 |

Chmiele

| Użyto do | Nazwa | Ilość | Czas | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------------|-------|--------|------------|
| Brzezka przednia | lunga | 10 g | 70 min | 11 % |
| Aromat (koniec gotowania) | Enigma (AUS) | 20 g | 5 min | 17.2 % |
| Whirlpool | Enigma (AUS) | 20 g | 5 min | 17.2 % |
| Whirlpool | Galaxy | 30 g | 5 min | 15 % |
| Na zimno | Enigma (AUS) | 50 g | 5 dni | 17.2 % |
| Na zimno | Galaxy | 70 g | 5 dni | 15 % |

Drożdze

| 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 |