

Hazy Disco edycja kangurza

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU **26**
- SRM **7.8**
- 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 **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **4.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **29.7 L**
- Całkowita objętość zacieru **36.6 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **60 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **29.7 L** wody do zacierania do **74.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **76C**
- Wyszadzaj używając **3.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **26.4 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pilsner malt	4.5 kg (65.2%)	82 %	15
Ziarno	Płatki pszeniczne	1 kg (14.5%)	60 %	3
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (14.5%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.4 kg (5.8%)	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 %

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