

Hazy Double IPA

- Gęstość **19.3 BLG**
- ABV **8.4 %**
- IBU **61**
- SRM **7.8**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **3 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **12 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21 L**
- Całkowita objętość zacieru **28 L**

Kroki

- Temp **55 C**, Czas **1 min**
- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**
- Temp **76 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21 L** wody do zacierania do **60.8C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **1 min** w **55C**
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **15 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **76C**
- Wystadzaj używając **8.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilsner Malz Best	5 kg (71.4%)	81 %	3
Ziarno	Wiener Malz Best	0.1 kg (1.4%)	80 %	8
Ziarno	Weizenmalz Best	0.15 kg (2.1%)	82 %	4
Ziarno	Carapils Best	0.25 kg (3.6%)	75 %	5
Ziarno	Cara aroma (red)	0.3 kg (4.3%)	78 %	50
Ziarno	Carahell Best	0.9 kg (12.9%)	75 %	30
Ziarno	Dinkelmalz	0.3 kg (4.3%)	--- %	6

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	Perle	5 g	60 min	9.7 %
Gotowanie	Amarillo	10 g	20 min	7.4 %
Gotowanie	Citra	10 g	20 min	13.9 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	20 min	11.6 %
Gotowanie	Simcoe	10 g	20 min	13.3 %
Whirlpool	Amarillo	20 g	30 min	7.4 %

Whirlpool	Citra	20 g	30 min	13.9 %
Whirlpool	Mosaic	20 g	30 min	11.6 %
Whirlpool	Simcoe	20 g	30 min	13.3 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Wyeast - 1728 Scottish Ale	Ale	Gęstwa	300 ml	Wyeast Labs