

# Hazy Double New England IPA

- Gęstość **21.3 BLG**
- ABV **9.5 %**
- IBU **65**
- SRM **5.6**
- Styl **Imperial IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21 L**
- Czas gotowania **75 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **27 L**
- Całkowita objętość zacieru **36 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **15 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **27 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **15 min** w **72C**
- Wyszadzaj używając **7.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.9 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	5 kg (55.6%)	80 %	5
Ziarno	Płatki pszeniczne	2 kg (22.2%)	75 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	2 kg (22.2%)	75 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	40 g	30 min	12 %
Gotowanie	Galaxy	40 g	30 min	15 %
Whirlpool	Citra	20 g	0 min	12 %
Whirlpool	Galaxy	20 g	0 min	15 %
Na zimno	Citra	20 g	3 dni	12 %
Na zimno	Galaxy	10 g	3 dni	15 %
Na zimno	Citra	20 g	2 dni	12 %
Na zimno	Galaxy	10 g	2 dni	15 %
Na zimno	Citra	20 g	1 dni	12 %
Na zimno	Galaxy	10 g	1 dni	15 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Safale S-04	Ale	Suche	11.5 g	Safale