

# Hazy Hybrid

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **68**
- SRM **7.2**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **22 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.2 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **19.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **25.8 L**

## Kroki

- Temp **66 C**, Czas **60 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.4 L** wody do zacierania do **73.6C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **66C**
- Wystadzaj używając **16.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pale Ale	5 kg (71.9%)	79 %	6
Ziarno	Pszeniczny	0.5 kg (7.2%)	85 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.2 kg (2.9%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.25 kg (3.6%)	85 %	3
Ziarno	Biscuit Malt	0.5 kg (7.2%)	79 %	45
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	0.5 kg (7.2%)	80 %	35

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Magnum	30 g	30 min	13.5 %
Gotowanie	Citra	30 g	15 min	12 %
Whirlpool	Falconer's Flight	30 g	20 min	11 %
Whirlpool	Citra	50 g	20 min	12 %
Na zimno	Citra	20 g	3 dni	12 %
Na zimno	Mosaic	100 g	3 dni	10 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
FM55 Zielone Wzgórze	Ale	Płynne	1000 ml	Fermentum Mobile