

# Hazy IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **19**
- SRM **4.6**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **11 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **13.2 L**
- Czas gotowania **70 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **16 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **70 %**
- Stosunek wody do ziarna **2.8 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **11.2 L**
- Całkowita objętość zacieru **15.2 L**

## Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **1 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **11.2 L** wody do zacierania do **73C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **78C**
- Wysładzaj używając **8.8 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **16 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	2.5 kg (62.5%)	80 %	4
Ziarno	Strzegom Pszeniczny	1 kg (25%)	81 %	6
Ziarno	Płatki owsiane	0.3 kg (7.5%)	60 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.2 kg (5%)	60 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Chinook	2 g	60 min	13 %
Aromat (koniec gotowania)	Zombie	25 g	5 min	10.3 %
Aromat (koniec gotowania)	3/20	25 g	5 min	7.5 %
Na zimno	Zombie	75 g	3 dni	10.3 %
Na zimno	3/20	25 g	3 dni	7.5 %