

# HAZY IPA

- Gęstość **15.2 BLG**
- ABV **6.3 %**
- IBU **45**
- SRM **4.4**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **18.9 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **22.8 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **16.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **21.5 L**

## Kroki

- Temp **68 C**, Czas **40 min**
- Temp **71 C**, Czas **20 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **16.1 L** wody do zacierania do **76C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **71C**
- Wyszadzaj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **22.8 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Viking Pale Ale malt	3 kg (53.8%)	80 %	5
Ziarno	Viking Pilsner malt	1 kg (17.9%)	82 %	4
Ziarno	Pszeniczny	0.48 kg (8.6%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.3 kg (5.4%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.6 kg (10.8%)	60 %	3
Cukier	maltodekstryna	0.2 kg (3.6%)	--- %	---

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Columbus/Tomahawk/Zeus	20 g	60 min	15.5 %
Whirlpool	Amarillo	50 g	5 min	9.5 %
Whirlpool	Mosaic	50 g	5 min	10 %
Na zimno	Idaho 7 cryo	25 g	3 dni	23 %
Na zimno	Mosaic	50 g	3 dni	10 %
Na zimno	Citra	50 g	3 dni	13 %

## Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

WLP066 - London Fog	Ale	Gęstwa	250 ml	White Labs
------------------------	-----	--------	--------	------------