

HAZY IPA

- Gęstość **17.7 BLG**
- ABV **7.6 %**
- IBU **40**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **10.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **14 L**

Kroki

- Temp **64 C**, Czas **40 min**
- Temp **72 C**, Czas **20 min**
- Temp **77 C**, Czas **10 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **10.5 L** wody do zacierania do **71.3C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **40 min** w **64C**
- Przetrzyj zacier **20 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **77C**
- Wyladuj używając **5.7 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **12.7 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	2.5 kg (71.4%)	81 %	4
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (14.3%)	85 %	3
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (14.3%)	85 %	3

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Aromat (koniec gotowania)	Amarillo	10 g	5 min	9.5 %
Whirlpool	Amarillo	10 g	0 min	9.5 %
Na zimno	Amarillo	10 g	2 dni	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Simcoe	20 g	25 min	13.2 %
Whirlpool	Simcoe	10 g	0 min	13.2 %
Whirlpool	Cascade	10 g	0 min	6 %
Na zimno	Cascade	20 g	2 dni	6 %
Aromat (koniec gotowania)	Centennial	10 g	5 min	10.5 %
Whirlpool	Centennial	10 g	0 min	10.5 %

Na zimno	Centennial	10 g	2 dni	10.5 %
----------	------------	------	-------	--------

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
S33	Lager	Suche	7 g	---