

## HAZY IPA 12 BLG # 104

- Gęstość **11.9 BLG**
- ABV **4.8 %**
- IBU **37**
- SRM **3.8**
- Styl **American IPA**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **21.6 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.9 L**

### Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **17.8 L**
- Całkowita objętość zacieru **22.9 L**

### Kroki

- Temp **63 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **17.8 L** wody do zacierania do **69.2C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **63C**
- Przetrzymaj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzymaj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **15.2 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.9 L** brzezki

### Surowce fermentujące

| Typ    | Nazwa                | Ilość          | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|----------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 3.1 kg (60.8%) | 80 %       | 5   |
| Ziarno | Pszeniczny           | 1.2 kg (23.5%) | 85 %       | 4   |
| Ziarno | Płatki owsiane       | 0.5 kg (9.8%)  | 60 %       | 3   |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.3 kg (5.9%)  | 78 %       | 4   |

### Chmiele

| Użyto do                  | Nazwa  | Ilość | Czas   | Alfa kwasy |
|---------------------------|--------|-------|--------|------------|
| Gotowanie                 | ZUX 47 | 50 g  | 10 min | 8 %        |
| Aromat (koniec gotowania) | ZUX 47 | 50 g  | 15 min | 8 %        |
| Na zimno                  | ZUX 47 | 100 g | 4 dni  | 8 %        |

### Drożdże

| Nazwa                | Typ | Forma | Ilość | Laboratorium |
|----------------------|-----|-------|-------|--------------|
| Lallemand Nottingham | Ale | Suche | 23 g  | lallemand    |