

## HAZY IPA 17 BLG # 104

- Gęstość **12.6 BLG**
- ABV **5.1 %**
- IBU **44**
- SRM **4**
- 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 **19.3 L**
- Całkowita objętość zacieru **24.8 L**

### Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

### Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **19.3 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.1 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 (56.4%)	80 %	5
Ziarno	Pszeniczny	1.2 kg (21.8%)	85 %	4
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.4 kg (7.3%)	60 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.1%)	60 %	3
Ziarno	Weyermann - Carapils	0.3 kg (5.5%)	78 %	4

### Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Zacieranie	IU 02	50 g	15 min	7.6 %
Gotowanie	ZU 12	50 g	15 min	9.7 %
Gotowanie	IU 02	50 g	15 min	7.6 %
Na zimno	ZU 12	50 g	4 dni	9.7 %

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lallemand pomona	Ale	Suche	11.5 g	lallemand