

HAZY IPA 17 BLG # 97

- Gęstość **17.5 BLG**
- ABV **7.5 %**
- IBU **40**
- SRM **5.2**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **19.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **15 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **25.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.9 L**
- Całkowita objętość zacieru **32 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 **24.9 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 **8.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **25.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

| Typ | Nazwa | Ilość | Ekstrakcja | EBC |
|--------|----------------------|---------------|------------|-----|
| Ziarno | Viking Pale Ale malt | 5 kg (70.4%) | 80 % | 5 |
| Ziarno | Viking Wheat Malt | 1 kg (14.1%) | 83 % | 5 |
| Ziarno | Płatki pszeniczne | 0.4 kg (5.6%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Płatki owsiane | 0.5 kg (7%) | 60 % | 3 |
| Ziarno | Weyermann - Carapils | 0.2 kg (2.8%) | 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 |
|--------------------------------|-----|--------|--------|------------------|
| WLP077-0 Tropicale Yeast Blend | Ale | Gęstwa | 300 ml | Fermentum Mobile |