

Hazy IPA- 2 polskie chmiele Oktawia & Izabella

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **33**
- SRM **4.5**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **18 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **20.7 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.8 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **65 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.2 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **21.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **27.7 L**

Kroki

- Temp **69 C**, Czas **75 min**
- Temp **78 C**, Czas **5 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **21.1 L** wody do zacierania do **76.7C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **75 min** w **69C**
- Przetrzyj zacier **5 min** w **78C**
- Wyszadzaj używając **10.3 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **24.8 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilznieński	5.2 kg (78.8%)	81 %	4
Ziarno	Pszeniczny	1 kg (15.2%)	85 %	4
Ziarno	Rye, Flaked	0.4 kg (6.1%)	78.3 %	4

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Brzezka przednia	lunga	25 g	90 min	11 %
Whirlpool	Izabella	30 g	0 min	5 %
Whirlpool	Oktawia	30 g	0 min	7.1 %
Na zimno	Izabella	150 g	5 dni	5 %
Na zimno	Oktawia	150 g	3 dni	7.1 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
WLP090 - San Diego Super Yeast	Ale	Gęstwa	200 ml	White Labs

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
-----	-------	-------	----------	------

Przyprawa	NaCl	7 g	Zacieranie	90 min
Klarowanie	Whirfloc	1 g	Gotowanie	5 min