

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**
- Wyszładzaj 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 |