

Hazy IPA

- Gęstość **14.5 BLG**
- ABV **6 %**
- IBU **29**
- SRM **3.4**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **60 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **63 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **75.9 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **56.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **72.5 L**

Kroki

- Temp **68 C**, Czas **60 min**
- Temp **72 C**, Czas **10 min**
- Temp **76 C**, Czas **1 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **56.4 L** wody do zacierania do **74.9C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **68C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **72C**
- Przetrzyj zacier **1 min** w **76C**
- Wyladuj używając **35.6 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **75.9 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	10 kg (62.1%)	80 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	2.4 kg (14.9%)	85 %	3
Ziarno	Płatki jęczmienne	2.4 kg (14.9%)	85 %	3
Ziarno	Płatki ryżowe	0.9 kg (5.6%)	86 %	0.7
Ziarno	Żytni	0.4 kg (2.5%)	85 %	8

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Calypso	37.5 g	60 min	14.9 %
Gotowanie	Citra	37.5 g	20 min	12.5 %
Na zimno	Eureka!	75 g	2 dni	18.1 %
Na zimno	Chinook	75 g	2 dni	11.7 %
Na zimno	Centennial	75 g	2 dni	9.5 %
Na zimno	Lemon drop	75 g	2 dni	4.6 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
-------	-----	-------	-------	--------------

Safale US-05	Ale	Suche	34.5 g	Fermentis
--------------	-----	-------	--------	-----------