

# Hazy Ipa

- Gęstość **13.6 BLG**
- ABV **5.6 %**
- IBU **44**
- SRM **5.2**
- Styl **American IPA**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **10 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **23 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **27.5 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **80 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **18.1 L**
- Całkowita objętość zacieru **23.6 L**

## Kroki

- Temp **67 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **10 min**

## Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **18.1 L** wody do zacierania do **74.1C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzyj zacier **60 min** w **67C**
- Przetrzyj zacier **10 min** w **78C**
- Wyladuj używając **14.9 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **27.5 L** brzezki

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Strzegom Pilzneński	4 kg (72.7%)	80 %	4
Ziarno	Abbey Malt Weyermann	0.5 kg (9.1%)	75 %	45
Ziarno	Płatki pszeniczne	0.5 kg (9.1%)	85 %	3
Ziarno	Płatki owsiane	0.5 kg (9.1%)	85 %	3

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Citra	5 g	60 min	12 %
Gotowanie	Azacca	5 g	60 min	14 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	60 min	10 %
Gotowanie	Citra	5 g	30 min	12 %
Gotowanie	Azacca	5 g	30 min	14 %
Gotowanie	Mosaic	5 g	30 min	10 %
Gotowanie	Citra	10 g	10 min	12 %
Gotowanie	Azacca	10 g	10 min	14 %
Gotowanie	Mosaic	10 g	10 min	10 %
Aromat (koniec gotowania)	Citra	5 g	1 min	12 %

Aromat (koniec gotowania)	Azacca	5 g	1 min	14 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	5 g	1 min	10 %
Na zimno	Citra	25 g	4 dni	12 %
Na zimno	Azacca	25 g	4 dni	14 %
Na zimno	Mosaic	25 g	4 dni	10 %

### **Drożdże**

<b>Nazwa</b>	<b>Typ</b>	<b>Forma</b>	<b>Ilość</b>	<b>Laboratorium</b>
Safale US-05	Ale	Suche	11 g	---